



Garniture crémeuse de rêve au caramel Dairy Isle

Ingrédients

Deux conserves de Lait condensé sucré Dairy Isle
(ou essayez notre lait condensé sucré faible en gras)

Préparation

- Faites bouillir une grande casserole d'eau
- Décollez les étiquettes des deux conserves, sans les ouvrir, et placez-les dans l'eau
- Réduire la chaleur pour faire mijoter à feu moyen à découvert pendant 1 à 2 heures (gardez un œil sur le niveau de l'eau, et assurez-vous qu'il soit toujours suffisant pour couvrir complètement les deux conserves)
- Retirez les conserves à l'aide de pinces
- Placez-les sur une grille et laissez-les refroidir (le liquide se raffermi lorsqu'il commence à refroidir)
- Ce délicieux caramel coulant peut servir de garniture pour crème glacée ou comme ingrédient dans les gâteaux, les biscuits, etc.