

## Cornets au sucre à la crème

2 tasses de cassonade tassée

1/2 tasse de beurre fondu

1 boîte d' Eagle Brand

1/3 tasse de sirop de maïs ou 1/3 tasse demi sirop de maïs, demi sirop d'érable

1 tasse de mini guimauves

Environ 50 petits cornets

Version poêle :

Mettre le tout dans un chaudron sur le poêle à feu moyen et brasser jusqu'à ébullition. Ajouter les guimauves et brasser pour les incorporer. Amener jusqu'à ébullition. Faire bouillir environ 4 minutes. Verser dans les petits cornets.

Version micro-onde :

Mettre le tout dans un bol allant au micro-onde. Le mettre au four à micro-onde pour 2 minutes, ensuite brasser. Mettre un autre 2 minutes puis brasser. Ajouter les guimauves et remettre au micro-onde pour 2 minutes. Ensuite brasser. Mettre pour un autre 2 minutes puis brasser. Verser dans les petits cornets.