

« Facile à faire à la maison! »

Ingrédients

½ tasse d'eau
½ tasse de mélasse
3 tasses de sucre
1 c. à thé de crème de tartre

Méthode

1. Mélanger le sucre et la crème de tartre, ajouter la mélasse et l'eau, puis remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Faire ensuite bouillir sans remuer jusqu'à ce qu'il durcisse dans l'eau froide.
3. Les placer dans une poêle beurrée, les travailler jusqu'à ce qu'ils soient solides et les couper en bâtonnets.

