

Bonbons à l'érable

1 tasse de sucre d'érable, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre brun, 1 cuillerée à table de graisse, une pincée de sel, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 tasse d'eau.

Faire fondre le sucre mélangé dans une poêle, lorsqu'il est bouillant, ajouter la graisse et le sel. Faire bouillir jusqu'à ce que vous obteniez de petites boulettes dures en essayant dans l'eau froide, ajoutez ensuite l'essence et verser dans un plat graissé. Lorsque refroidi, marquer en petits carrés.

Soufflés au sucre d'érable

1 livre de sucre d'érable, $\frac{1}{2}$ livre de cassonade, deux blancs d'œufs, 1 tasse de noix, $\frac{1}{2}$ tasse de figes hachées, $\frac{1}{2}$ tasse d'écorce de citron râpée, $\frac{1}{2}$ tasse de raisins, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau.

Faire bouillir le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention de fils épais et durs. Batta les blancs en neige verser graduellement le sirop chaud sur les blancs. Lorsque le mélange commence à durcir, ajouter les autres ingrédients.

Sucre à la crème

Pour 3 bols de sucre, 2 bols de crème. Laisser cuire sans brasser pendant la cuisson. Pour s'assurer du degré de cuisson, laisser tomber quelques gouttes dans un bol d'eau très froide. S'il se forme des boulettes retirer la casserole du feu, battre le sucre vivement pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne en une pâte lisse et assez consistante. Verser dans des plats assez profonds et laisser refroidir. Marquer en petits carrés avant complet refroidissement.

