

DOUCEURS & GOURMANDISES



BONBON AU MIEL

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Four :

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Ingrédients:

- 100 gr de miel
- 100 gr de beurre salé non cristallisé
- 100 gr de sucre de canne
- 1 CS d'eau d'oranger

MELANGER les ingrédients dans une casserole

PORTER à ébullition à feu doux

BEURRER un plat et verser le mélange chaud dessus et laisser refroidir 15 mn

LORSQUE l'ensemble est presque froid, mettre la pâte 1/2 solidifiée sur une planche à découper

COUPER en petits morceaux pour constituer les bonbons.

METTRE au réfrigérateur une journée

COMMENTAIRES :