



You need

For 16 to 22 pieces
of fudge



540ml maple syrup
540 ml de sirop d'érable



240ml heavy cream
240 ml de crème fraîche épaisse



3 tablespoons unsalted butter
3 cuillères à soupe de beurre doux

Maple fudge

Caramels au sirop d'érable

Fête le sirop d'érable du Canada en préparant ces petites friandises pour ta famille. Demande à un adulte de t'aider !



1 In a saucepan, bring the maple syrup to a boil. Turn down the heat and simmer for 5 minutes.

Dans une casserole, porte à ébullition le sirop d'érable. Baisse le feu et laisse mijoter pendant 5 minutes.



2 Add the heavy cream and bring to the boil. Turn down the heat and simmer for 20 minutes.

Ajoute la crème fraîche épaisse et porte le mélange à ébullition. Baisse le feu et laisse mijoter pendant 20 minutes.



3 Remove the saucepan from the heat. Add the butter, but do not stir. Let the mixture cool for 8 minutes. Beat with a hand mixer for 5 minutes.

Retire la casserole du feu. Ajoute le beurre, mais ne mélange pas. Laisse la préparation reposer pendant 8 minutes. Bats-la avec un batteur pendant 5 minutes.



4 Put the mixture into a greased loaf tin lined with baking paper. Put in the fridge for 3-4 hours. Then cut into squares and enjoy!

Mets la préparation dans un moule à cake beurré, tapissé de papier sulfurisé. Place-la au frais pendant 3 à 4 heures. Puis découpe-la en cubes. Bon appétit !