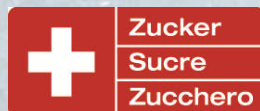







Interruption : caramels



2b Caramels
Instructions
enseignant-e

Objectif : 	Pour un moment de détente, l'enseignant-e confectionne des caramels avec les élèves.
Tâche : 	L'enseignant-e confectionne des caramels avec les élèves.
Matériel : 	Recette Sucre Crème Lait Ustensiles de cuisine
Session : 	Plénière
Durée : 	15 minutes

Informations complémentaires

⇒ On peut remplacer les caramels par des amandes grillées.

Interruption : caramels



2b Caramels
Recette



Caramel

Recette pour une portion de caramels :



- 500 g de sucre
- 1 dl de lait
- 5 dl de crème
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Mettre les ingrédients dans une casserole. Porter à ébullition et laisser cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la masse ait atteint une couleur brun-doré (env. 30 à 40 minutes). Etaler la masse sur une plaque à gâteaux foncée au préalable sur une épaisseur d'environ 1,5 cm. Laisser refroidir et découper en cubes d'1,5 cm.