Caramel cone

Because holidays are at the corner, the small comforting recipe are coming out. This is a small recipe that my sister school made. This recipe is for those who love sweet things.

Ingredients

2 cups (500ml or 400g) of brown sugar

1 can of Eagle Brand condensed milk

1 cup (1/2lbs or 200g) of butter – use salted butter for a result more than delicious

½ cup (125ml) of corn syrup

Mini marshmallow for the bottom of the cones

Mini cones

Preparation

1. Boil in a thick cauldron the brown sugar, the condensed milk, the butter and the corn syrup until the temperature is close to 205°F – candy thermometer recommended-.

2. Mix regularly et cook at slow heat.

3. Fill the mini cones with one marshmallow. For this step, for the cones to stay upright, I used empty egg cartoon where I cut the bottom and inserted the cones in. Image below as example.

4. Fill the cones with the hot mixture -b e careful as the mixture is really hot- You must act fast because the more it gets cold, the more solid it is going to become and harder to fill the cones. Once they are all filled, leave them at room temperature or in the fridge for a few hours.

Note: This gives approximately 80 little cones – more or less depending of the mess you make and how you fill your cones-. You can keep them in the fridge for 2 weeks.

Version française

Cornet au Caramel

Puisque le temps des fêtes approche, les petites recettes conviviales commencent a ressortir. Ceci est une petite recette qui permettra de donner à ceux qui ont le bec sucré un petit réconfort.

Ingrédients

2 tasses (500ml ou 400g) de cassonade

1 boite de lait condensé Eagle Brand

1 tasse (1/2lbs ou 200g) de beurre – utilisé du beurre salé pour un résultat plus que exquis

½ tasse (125ml) de sirop de maïs

Mini guimauve pour le fond des cornets

Petit cornet

Préparation

1. Cuire la cassonade, le lait condensé, le beurre et le sirop de maïs dans un chaudron épais sur le four jusqu’à 205°F environ (Thermomètre à bonbon recommandé)

2. Mélanger régulièrement et cuire à feu doux.

3. Remplir les petits cornets miniatures avec les mini guimauves. Pour cette étape, il faut que les cornets puissent tenir debout pour que le mélange puisse figé correctement. J’ai utilisé des carton d’œuf ou l’on a coupé le fond et placé à l’envers ( le bas couper vers le haut) pour que les cornets puisse être droit.

4. Remplir les petits cornets avec le mélange chaud – En faisant le plus attention possible il faut les remplir rapidement puisque le caramel va commencer à figer – et laissé à température ambiante ou au frigidaire pour qu’ils figent pendant quelques heures.

Note : Donne environ 80 petit cornet – plus ou moins dépendamment des dégâts et du niveau rempli – Se conserve jusqu’à 2 semaine au frigo.