



Confiseries, friandises, chocolats
Bonbons au sirop d'érable



20 min 5 min 5 min 10 min 130
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

**Ingrédients pour les
bonbons**

340 ml **Sirop d'érable**
10 g **Beurre**
5 ml **Extrait de vanille**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation des bonbons

- 1 Graisser les moules à l'aide d'un papier absorbant imbibé d'huile. Réserver.
- 2 Verser le sirop d'érable dans une casserole et mettre à chauffer sur feu moyen.
- 3 Ajouter le beurre et la vanille. Mélanger pour faciliter la fonte du beurre.
- 4 Tout en remuant sans arrêt à l'aide d'une cuillère en bois, faire chauffer le sirop d'érable jusqu'à atteindre une température de 115°C. Cette étape devrait prendre 2 à 5 minutes.
- 5 Le sirop est prêt quand, en plongeant une cuillère de sirop dans de l'eau froide, on peut former une boule de sucre maléable.
- 6 Retirer la casserole du feu et continuer à mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le sirop commence à épaissir et devienne légèrement opaque.
- 7 Transvaser le sirop dans les moules.
- 8 Il est important de ne pas attendre avant de verser le sirop dans les moules car la préparation risque de durcir. Chauffer le sirop de nouveau pourrait rendre le

bonbon friable une fois formé.

- 9 Laisser les bonbons refroidir dans les moules pendant 7 à 10 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Démouler les bonbons sur une assiette. Servir immédiatement.