



Gâteau au caramel

Thérèse Vézina (1935)

Pauline Tugeon (2016)

PRÉPARATION

1 tasse de sucre

2 œufs

1/3 tasse de beurre ou de graisse

1 c. à thé de vanille

1 tasse d'eau froide

2 tasses de farine

2 c. à thé de poudre à pâte

La moitié de la recette du sucre bruni

Sucre bruni

Mettre une tasse de sucre sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bruni.

Y ajouter 1/2 tasse d'eau bouillante et bien brasser.

Laisser refroidir et ajouter la moitié à la pâte, pour le gâteau.

À l'autre moitié, ajouter un peu de sucre, lait et beurre.

Laisser mijoter quelques minutes, retirer du feu et servir sur le gâteau.

