

Recette de menthes au beurre

Vous pouvez faire des menthes au beurre à la maison en utilisant cette recette. Ces délicieuses petites friandises fondent dans la bouche et sont parfaites pour servir aux invités.

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

TEMPS TOTAL

35 minutes



Ingrédients

- 1/2 paquet de fromage à la crème (paquet de 8 oz)
- 2 cuillère à soupe de beurre
- [4 tasses de sucre en poudre](#)
- [1/4 cuillère à café d'extrait de menthe poivrée](#)
- [1/8 cuillère à café d'extrait de vanille](#)
- [Facultatif: colorant alimentaire en gel](#)

Équipement recommandé

- Poêle à sauce
- [Fouet](#)

Instructions

1. Mettez 2 cuillères à soupe de beurre et un demi-sachet de fromage à la crème dans une casserole moyenne à feu doux. Utilisez un fouet pour casser le fromage.
2. Une fois que le mélange est homogène, ajoutez petit à petit une boîte de sucre en poudre (10X) en fouettant au fur et à mesure.
3. Une fois que vous avez ajouté tout le sucre, assurez-vous que le mélange est lisse et sans grumeaux et retirez-le du feu.
4. Facultatif: ajoutez du colorant alimentaire en gel. Ajoutez quelques gouttes, remuez-les, puis ajoutez-en plus si vous le souhaitez.
5. Ajouter un quart de cuillère à café d'extrait de menthe poivrée et un quart de cuillère à soupe de vanille et bien les incorporer.
6. Mettez le mélange sur une feuille de papier d'aluminium et laissez-le se solidifier en une forme ronde pendant quelques minutes.
7. Coupez-le en morceaux comme une pizza.
8. Prenez une «tranche» et roulez-la entre vos mains, puis sur une feuille de papier ciré, jusqu'à ce qu'elle forme une bûche bien formée. Répétez le processus avec chaque tranche.
9. Coupez les bûches en bonbons à la menthe.
10. Laissez-les sécher à l'air jusqu'à ce qu'ils atteignent une consistance sèche et un peu dure.