



CARAMEL ÉCOSSAIS

(8-10 portions)

Pour cette recette vous aurez besoin de:

- 180 ml ($\frac{3}{4}$ de tasse) de beurre fondu
- 2 oeufs légèrement battus
- 10 ml de vanille

Préchauffer le four à 375°F, vider le pot dans un grand bol et bien mélanger les ingrédients secs. Ajouter le beurre, les oeufs et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien humectés. Mettre le tout dans un moule de 10x7x3p environ, bien graisser le moule.

Cuire pendant 25-30 minutes, laissé refroidir 15 minutes avant de le couper.

Allez voir notre vidéo de cette recette sur : www.potsdefolie.com (section vidéos)

.....

BUTTERSCOTCH CAKE

(8-10 servings)

For this recipe you will need:

- 180 ml ($\frac{3}{4}$ cup) of melted butter
- 2 eggs lightly beaten
- 10 ml of vanilla extract

Pre-heat oven at 375°F.

Empty the content of jar into a large bowl and mix.

Add butter, eggs and vanilla ,mix until all the dry ingredients are humid.

Pour into a 10"X 7"X 3" greased pan.

Cook for 25-30 min.

Let cool for 15 min before cutting into squares

How to make the Butterscotch cake? Visit www.potsdefolie.com (video section)