

Toffees de Noël

Ingrédients pour 25 toffees :

Dans une grande casserole à bords bas, mélanger **200 g de crème liquide**, **200 ml de sirop de caramel** et **200 g de sucre**. Pour obtenir



un mélange épais, faire chauffer le mélange 10 à 15 minutes en remuant constamment. La crème doit être dorée et légèrement caramélisée. Retirer du feu et laisser tiédir. Hacher finement 200 g de noix macadamia et les incorporer à la préparation. Disposer 25 emporte-pièces sur une tôle tapissée de papier sulfurisé. Y répartir la préparation à l'aide d'une cuillère à soupe. Placer au réfrigérateur et laisser raffermir au moins 2,5 heures. Retirer les toffees des emporte-pièces et emballer individuellement chaque toffee. Décorer éventuellement avec du ruban cadeaux.