

BUTTERSCOTCH

Charlie and the Chocolate Factory

**MAKES APPROX. 1 ¼ PT
(3-4 MUGS) YOU WILL NEED:**

Utensils

Large saucepan

Large jug

Whisk

Cling-film

Ingredients

1 oz (25 g) butter

1 oz (25 g) castor sugar

1 oz (25 g) golden syrup

1 pt (600 ml) fat-free milk

3 fl. oz (75 ml) natural yoghurt

- 1 In a saucepan, over a low heat, melt together the butter, sugar and golden syrup, stirring all the time until the sugar has dissolved (about 10 minutes). Add a little milk to the pan, then transfer to a jug.
- 2 Whisk in a little more milk, approx. 2 fl. oz (50 ml) followed by all the yoghurt.
- 3 Whisk in the remaining milk.
- 4 Cover with cling-film. Chill before serving.



MILKSHAKE AU CARAMEL

Charlie et la chocolaterie

POUR 3 OU 4 VERRES :

Ustensiles

Casserole

Saladier

Batteur électrique ou fouet

Film alimentaire transparent

Ingrédients

25 g de beurre

25 g de sucre en poudre

25 g de sirop de sucre

600 ml de lait écrémé

75 ml de yaourt nature

- 1 Dans une casserole, mélangez le beurre, le sucre et le sirop de sucre. Portez à feu doux en remuant tout le temps jusqu'à dissolution du sucre (environ 10 minutes). Ajoutez un peu de lait puis versez dans un saladier.
- 2 Tout en battant le mélange (au fouet ou au batteur électrique), ajoutez environ 50 ml de lait puis le yaourt.
- 3 Toujours en fouettant, ajoutez le lait restant.
- 4 Couvrez d'un film alimentaire. Servez glacé.