

FUDGE ULTRA FACILE

Portions : 30

Préparation : 10 minutes

Cuisson : —

Repos : 2 heures

Congélation : Oui

Conservation : Se conserve au réfrigérateur pendant 3 semaines

INGRÉDIENTS



1 boîte de conserve de lait condensé sucré



3 tasses de brisures de chocolat



2 c. à thé d'extrait de vanille



1 pincée de sel

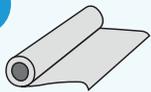


1 tasse de noix hachées, de votre choix (facultatif)

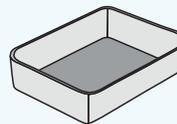
*Note : Ne pas utiliser du lait condensé sucré faible en gras ; la texture ne serait pas agréable

PRÉPARATION

1



Déposer un papier parchemin dans un moule à gâteau.



Recommandation : 18 X 28 cm, mais il est possible d'utiliser d'autres dimension.

*Note : Plus le moule est grand, moins les carrés de fudge seront épais.

2



Dans une grande casserole à fond épais, verser le lait condensé sucré, les brisures de chocolat, le sel et la vanille.

3



Chauffer à feu doux en mélangeant et en grattant le fond constamment avec une spatule, afin d'éviter que le chocolat colle. Continuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu (environ 5 minutes).

4



Retirer du feu, ajouter les noix et bien mélanger pour incorporer.

5



Sans tarder, verser dans le moule.

6



Mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, retirer du moule puis couper en cubes.