THE J.M. SMUCKER Co

Fudge classique prêt en cinq minutes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
5 mins	N/A	49	N/A

Ingredients

- 1 2/3 tasse (400 mL) sucre
- 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé Carnation® régulier
- 2 c. à table (30 mL) beurre
- 1/2 c. à thé (2 mL) sel
- 2 tasses (500 mL) guimauves miniatures
- 1 1/2 tasse (375 mL) brisures de chocolat mi-sucré
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 mL) noix hachées (facultatif)

Directions

Step 1:

Tapisser un moule carré de 8 po (2 L) et réserver.

Step 2:

Dans une casserole moyenne, mélanger le sucre avec le lait évaporé, le beurre et le sel. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant constamment. Laisser bouillir de 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir. Retirer du feu. Incorporer les guimauves, les brisures de chocolat, la vanille et (au choix) les noix; remuer le tout jusqu'à ce que les guimauves et le chocolat soient fondus.

Step 3:

Verser dans le moule préparé. Réfrigérer jusqu'à ce que le fudge soit ferme, pendant 4 heures ou toute la nuit. Couper en carrés de 1 po (2,5 cm). Conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Images

