



THE J.M. SMUCKER CO.

Fondant marbré au pain d'épice

Prep Time **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

15 mins N/A 36 N/A

Ingredients

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand®
Original Sweetened Condensed Milk
- 3 1/4 tasses (800 mL) de grains de chocolat blanc, divisés
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 3 c. à table (45 mL) de mélasse
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 mL) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de piment de la Jamaïque
- 1/4 c. à thé (1 mL) de clous de girofle moulu

Directions

Step 1:

Tapisser un moule à pâtisserie carré de 8 po de papier parchemin.

Step 2:

Faire fondre 3 tasses (750 ml) de grains de chocolat blanc avec le lait condensé sucré dans une casserole moyenne. Retirer la moitié du mélange et réserver. Entre-temps, ajouter 1/4 tasse (50 ml) de grains de chocolat blanc dans la casserole avec le reste des ingrédients et remuer en faisant chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Déposer les deux mélanges à la cuillère dans le moule préparé, en alternant. Remuer à l'aide d'un couteau pour créer un effet marbré. Réfrigérer de 4 à 6 heures, jusqu'à fermeté.

Images

