THE J.M. SMUCKER Co

Fudge festif au chocolat et au beurre d’arachide

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	N/A	60	N/A

Ingredients

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand®, divisée

  Lait évaporé

- 1 tasse (250 mL) de pépites blanches à cuisson
- 1/3 tasse (250 mL) de beurre d’arachide crémeux Jif®

  Beurre d’arachide crémeux Jif®

- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille, divisé
- 6 c. à table (90 mL) d'arachides cocktail hachées, divisées
- 1 tasse (250 mL) de brisures de chocolat mi-sucré
- pincée de sel

Directions

Step 1:

Tapisser un moule à gâteau de 8 po x 8 po (20 cm x 20 cm) de papier d’aluminium, en laissant le papier dépasser des bords.

Step 2:

Mélanger 1/2 tasse de lait condensé sucré, le beurre d’arachide et les pépites blanches dans un bol micro-ondable de taille moyenne, puis passer au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant 45 secondes, ou jusqu’à ce que les pépites soient fondues et que le mélange soit lisse en le remuant. Verser 1/2 c. à thé d’extrait de vanille et bien combiner. Incorporer 1/4 tasse d’arachides.

Step 3:

Mélanger le reste du lait condensé sucré, les brisures de chocolat et le sel dans un bol micro-ondable de taille moyenne, puis passer au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant 45 secondes, ou jusqu’à ce que les brisures soient fondues et que le mélange soit lisse en le remuant. Verser l’autre 1/2 c. à thé d’extrait de vanille et bien combiner.

Step 4:

Déposer une cuillerée comble de préparation au beurre d’arachide, puis une cuillerée comble de préparation au chocolat dans le moule, en alternant pour varier les couleurs. Une fois terminé, dessiner des spirales dans le mélange avec un couteau de table ou une spatule en métal pour lui donner un aspect marbré. Tapoter le dessus pour l’égaliser, puis y parsemer le reste des arachides. Tapoter les arachides pour qu’elles s’incrustent bien dans le dessus du fudge.

Step 5:

Réfrigérer pendant au moins 1 heure. Démouler le fudge en soulevant le papier d’aluminium. Retirer le papier d’aluminium et couper le fudge en carrés.

Images

