



FUDGE FACILE

Ingrédients :

- 1 1/2 paquet (225 g chacun) de chocolat mi-sucré Baker's
- 1 boîte (300 g) de lait concentré sucré
- 2 c. à thé de vanille

Préparation :

- Tapisser un moule carré de 8 pouces de papier d'aluminium en laissant les extrémités du papier d'aluminium dépasser sur les côtés.
- Faire cuire le chocolat et le lait au micro-ondes, dans un bol convenant à cet usage, à intensité ÉLEVÉE, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit presque fondu, en remuant après 2 minutes. Remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Ajouter la vanille et mélanger.
- Étaler ce mélange dans le moule préparé. Réfrigérer le fudge 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit ferme. Utiliser les poignées de papier d'aluminium pour le retirer du moule avant de le découper et de le servir.

Ajouts – pour créer des variantes, ajoutez les ingrédients suivants

Beurre d'arachide :

Préparez le fudge comme indiqué. Une fois le fudge étalé dans le moule, répartissez immédiatement 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux Kraft sur la surface, par cuillerées à thé. Passez la lame d'un couteau plusieurs fois à travers le beurre d'arachide et le fudge pour marbrer.

Biscuits :

Mesurez 1 1/2 tasse de biscuits Oreo miniatures (env. 37 biscuits). Réservez 25 biscuits. Coupez le reste des biscuits en deux. Préparez le fudge comme indiqué, en ajoutant les biscuits coupés en même temps que la vanille. Étalez dans le moule préparé. Garnissez des biscuits réservés en formant 5 rangées de 5 biscuits. Utilisez les biscuits comme repères pour découper le fudge en carrés.

Guimauve :

Mesurez 2 tasses de guimauves miniatures Jet-Puffed. Réservez 25 guimauves. Préparez le fudge comme indiqué, en ajoutant le reste des guimauves en même temps que la vanille. Étalez dans le moule préparé. Garnissez des guimauves réservées en formant 5 rangées de 5 guimauves. Utilisez les guimauves comme repères pour découper le fudge en carrés.

Arachides :

Mesurez 1 tasse d'arachides salées. Réservez 25 arachides. Préparez le fudge comme indiqué en ajoutant le reste des arachides en même temps que la vanille. Étalez dans le moule préparé. Garnissez des arachides réservées en formant 5 rangées de 5 arachides. Utilisez les arachides comme repères pour découper le fudge en carrés.