



FUDGE RAPIDE AU NUTELLA

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de Nutella
- 1 tasse (250 ml) de beurre salé
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 4 tasses (1000 ml) de sucre en poudre
- 3/4 de tasse (190 ml) de noix de Grenoble, coupé en petits morceaux

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8 par 8 d'une feuille de papier parchemin (ou aluminium).
2. Faites fondre le Nutella et le beurre ensemble dans un grand bol. Pour ce faire, faites chauffer au micro-ondes pendant 1 minutes. Arrêter pour mélanger. Et recommencez jusqu'à ce qu'il soit fondu et homogène.
3. Ajouter le sel et la vanille. Bien mélanger avec une spatule.
4. Tamiser le sucre, ajouter et bien mélanger.
5. Ajouter les noix de Grenoble.
6. Verser le mélange dans le plat pyrex et bien lisser.
7. Réfrigérer pendant au moins 4 heures.
8. Couper et conserver dans un plat Tupperware pour au moins une semaine (s'il en reste).