



THE J.M. SMUCKER Co

Fudge au chocolat et à la cassonade

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 5 mins 49 N/A

Ingredients

- 1 2/3 tasse (400 mL) de cassonade, tassée
- 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/2 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 1 tasse (250 mL) de guimauves miniatures
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Tapisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (2 L) de papier parchemin, en laissant 2 côtés excéder afin de faciliter le démoulage.

Step 2:

Combiner la cassonade, le lait évaporé, le beurre, la cannelle et le sel dans une casserole moyenne; porter à ébullition sur feu moyen en remuant continuellement. Laisser bouillir de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirer du feu. Incorporer les grains de chocolat, les guimauves et la vanille en remuant jusqu'à ce que le chocolat et les guimauves soient fondus et bien combinés.

Step 3:

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

Ajouter ½ tasse (125 ml) d'amandes, de noix, de pacanes hachées, grillées ou de fruits séchés au mélange avant de le verser dans le moule préparé.

Images

