



THE J.M. SMUCKER Co

# Fudge croquant au chocolat et au caramel

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

5 mins      N/A      49      N/A

## Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 2/3 tasse (150 mL) de lait écrémé évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de guimauves miniatures
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat au lait
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de caramel
- 3/4 tasse (175 mL) de pépites de caramel

## Directions

### Step 1:

Tapisser un moule à pâtisserie de 8 po (2 L) de papier parchemin ou ciré, réserver.

### Step 2:

Combinaison la cassonade, le lait évaporé, le beurre et le sel dans une casserole moyenne et 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 guimauves, les grains de chocolat et de caramel en remuant jusqu'à ce que les guimauves et le chocolat soient fondus et combinés. Ajouter les pépites de caramel.

### Step 3:

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

## Images

