



THE J.M. SMUCKER Co

Fudge Dulce de Leche

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

- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/2 tasse (375 mL) de guimauves miniatures
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat blanc
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de caramel au beurre
- 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:

Combinaison la cassonade, le lait évaporé, le beurre 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 guimauves, les grains de chocolat blanc, les grains de caramel au beurre 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.

Images

