



THE J.M. SMUCKER Co

# Fudge au chocolat et beurre d'arachide

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

5 mins N/A 49 N/A

## Ingredients

- 1 2/3 tasse (400 mL) de sucre
- 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé **Carnation®**

Lait évaporé

- 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 mi-sucré
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) de beurre d'arachide
- 1/2 tasse (125 mL) d'arachides, hachées

## Directions

### Step 1:

Tapisser un moule carré de 8 po (2 L) de papier ciré. Réserver.

### Step 2:

Combiner le sucre, le lait évaporé, le beurre et le sel dans une casserole moyenne; porter à vive 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 la vanille en remuant jusqu'à ce que tout soit fondu. Incorporer le beurre d'arachide en faisant des tourbillons. Verser dans le moule préparé. Garnir de noix hachées. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, 4 heures ou toute la nuit. Couper en carrés de 1 po (2,5 cm). Garder au réfrigérateur dans des contenants hermétiques.

## Images

