



THE J.M. SMUCKER Co

Fudge au chocolat blanc et cappuccino

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 5 mins 49 N/A

Ingredients

- **Fudge :**
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2/3 tasse (150 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 table (15 mL) de café instantané en poudre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de guimauves miniatures
- 2 tasses (500 mL) de grains de chocolat blanc
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Garniture :**
- 1/3 tasse (75 mL) de copeaux de chocolat noir (facultatif)

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 le sucre, la cassonade, le lait évaporé, le beurre, le café instantané 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 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. Si les copeaux de chocolat sont utilisés, les parsemer sur le fudge chaud. 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

