



THE J.M. SMUCKER Co

Sauce express au fondant au chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 1/3 tasse (75 mL) chacun: poudre de cacao et sucre
- 1 boîte (354 mL) Lait évaporé 2% our ordinaire **Carnation®**

Lait évaporé

- 1/4 tasse (50 mL) sirop de maïs
- 2 c. à thé (10 mL) vanille

Directions

Step 1:

Dans une casserole, mélanger le cacao avec le sucre. Incorporer petit à petit le lait évaporé, le sirop de maïs et la vanille. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Cuire en remuant sans arrêt 8 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Laisser refroidir. La sauce peut être conservée au réfrigérateur une semaine au plus. Avant de la servir, la laisser à la température ambiante ou la chauffer légèrement.

Images

