

Le truc de Solange

FUDGE AU CHOCOLAT SUPER

INGRÉDIENTS

350 grammes de grains de chocolat mi-sucré

1 boîte de lait concentré sucré Eagle Brand

1¼ tasse de sucre à glacer

Pincée de sel

1c.à thé de vanille

ETAPES

1. Dans une casserole épaisse, sur feu doux, faire fondre le chocolat avec le lait.
2. Incorporer le reste des ingrédients.
3. Étendre uniformément dans un moule carré de 8 pouces, tapissé de papier ciré.
4. Réfrigérer de 2 à 3 heures.
5. Démouler le fudge sur une planche à tailler, couper en morceaux.
6. Conserver à la température ambiante