

metro



Fudge 5 minutes à la fleur de sel

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 3 Votes

36 DESSERTS | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 2:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

750 ml Pépites de chocolat sans produits laitiers
(3 tasses)

195 ml Lait de coco condensé sucré
(2 boîtes)

45 ml Margarine sans produits laitiers
(3 c. à soupe)

30 ml Framboises séchées et écrasées ou pistaches
(2 c. à soupe) hachées

2,5 ml Fleur de sel
(1/2 c. à thé)

Préparation

Graisser un moule carré de 8 x 8 po et tapisser le fond de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté. Réserver.

Dans un bol allant au micro-ondes, faire fondre le chocolat avec le lait de coco condensé sucré et la margarine par intervalles de 50 secondes (environ 2 fois), en brassant à chaque fois, jusqu'à ce que le tout soit fondu et homogène.

Verser immédiatement dans le moule préparé et étendre uniformément.

Réfrigérer 2 heures.

Parsemer de framboises séchées et saupoudrer de fleur de sel.

Couper en petits carrés. Intense mais tellement satisfaisant !!!

Bon à savoir:

Le fudge se conserve 1 semaine au réfrigérateur et 2 mois au congélateur, dans un contenant hermétique.

Avant chaque coupe, trempez la lame de votre couteau dans l'eau très chaude, puis essuyez l'excédent d'eau. Vous aurez ainsi de beaux carrés de fudge!

Source: K pour Katrine

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
