

# Fudge à la bière au beurre d'Harry Potter

- La meilleure recette de fudge à la bière au beurre d'Harry Potter!



## Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de crème à café (10 %)
- 1 pot de 230 g (7,5 onces) de **tartinade à la guimauve Fluff**
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 cuillère à thé et demie d'extrait de rhum
- (optionnel) 1 cuillère à thé et demie d'extrait de beurre
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de butterscotch

## Préparation :

1. Préparez un plat pyrex de 8 x 8 et étendre une feuille de papier parchemin.
2. Dans un chaudron, ajouter le beurre, la crème, la tartinade de guimauve, le sucre et la cassonade. Mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen en brassant constamment.
4. Lorsque ça bout, faire bouillir pendant 5 minutes.
5. Retirer du feu et ajouter les extraits (ou seulement l'extrait de rhum) ainsi que les pépites de butterscotch.
6. Mélanger jusqu'à ce que ça soit complètement fondu.
7. Transférer dans le plat. Étendre avec une spatule.
8. Réfrigérer jusqu'à ce que ça soit bien pris.
9. Couper et servir !

Si vous aimez vraiment Harry Potter, on a aussi la **bière au beurre** 😊

“

*Vous adorez le bon vieux Harry et vous voulez essayer une nouvelle recette de fudge ? Voici la recette parfaite et vraiment très facile à faire !*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

