



## Fudge à 3 ingrédients

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

---

- 2/3 tasses de lait de coco (pas la version allégée)
- 2 cuillères à table d'huile de coco
- 12 oz de pépites de chocolat noir (ou mi-amer)

---

Portion(s)

1 portion

### PRÉPARATION

---

1. Dans une casserole, porter le lait de coco à ébullition. Baisser à feu doux, ajouter l'huile de coco et le chocolat et cuire en brassant, jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.

2. Verser le mélange dans un moule 6 x 6 po (ou 8 x 8 po, le fudge sera moins épais par contre) tapissé de papier-parchemin. Réfrigérer le fudge pendant environ 4 heures ou jusqu'à ce qu'il soit ferme. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper en carrés.