

# Fudge au chocolat au lait

- Le meilleur fudge au chocolat au lait (Seulement 3 ingrédients!)



## Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de pépites de chocolat au lait (style Hershey)
- 1 boîte (300 ml) de **lait condensé sucré** (Eagle Brand)
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille

## Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8 x 8 d'une feuille de papier parchemin.
2. Combinez les pépites de chocolat et la boîte de lait condensé sucré dans un chaudron et faites chauffer à feu doux.
3. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement fondu et que vous commencez à obtenir une consistance de fudge.
4. Retirer du feu et ajouter la vanille.
5. Transférer dans le plat pyrex et utiliser une spatule afin de bien l'égaliser.
6. Réfrigérer pendant au moins 2 heures.
7. Couper en morceaux.
8. Garder réfrigéré et servir à température pièce.

Si vous préférez le **fudge au chocolat classique!**

*Un fudge au chocolat au lait qui est vraiment facile à faire... Je vous conseille dans faire deux batchs parce que ça va disparaître rapidement :)*

“

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