

Fudgesicle maison

- La recette secrète des Fudgesicle de notre enfance!



Ingrédients :

- 1/8 de tasse (35 ml) de chocolat noir coupé en petits morceaux
- 1/3 de tasse (85 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de poudre de cacao
- 1 tasse (250 ml) de lait
- Une pincée de sel
- 1/2 cuillère à thé (3 ml) d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à soupe (8 ml) de beurre non salé

Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, faites fondre le chocolat.
2. Ajouter le sucre, le lait, la fécule de maïs, le cacao et le sel. Brasser jusqu'à ce que la texture soit homogène.
3. Continuer de chauffer pendant 5 à 10 minutes pour que le mélange épaississe.
4. Enlever du feu et ajouter la vanille ainsi que le beurre. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.
5. Verser dans des moules à popsicles et ajouter un bâton.
6. Faites congeler pendant 4 heures.
7. Manger ça comme des enfants 😊

“

Faire des bons vieux Fudgesicle à la maison c'est un projet que vous devez absolument essayer cet été. Ça rappelle notre jeunesse et c'est encore meilleur que les originaux :)

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