FUDGE ÉRABLE ET NOIX

Ingrédients : pour 36 carrés

- 3 tasses (510 g) de pépites de chocolat blanc
- 14 oz (414 ml) de lait concentré sucré (1 boîte de 300 ml + ½ tasse (125 ml) d'une 2ème boîte
- ¼ tasse (60 g) de beurre non salé, coupé en cubes
- Une pincée de sel
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait d'érable
- 1 ½ tasse ((195 g) de noix hachées
- *Flocons d'érable (facultatif) (garniture pour saupoudrer le dessus) (mon ajout)*

Préparation :

1. Tapisser de papier parchemin un moule de 8 x 8 pouces (20,3 x20,3 cm) en laissant un excédent de chaque côté du moule. Beurrer.
2. Dans une casserole, faire fondre le chocolat blanc, le lait concentré sucré, le beurre et le sel, en remuant constamment.
3. Une fois fondu, retirer du feu et incorporer l'extrait d'érable et les noix.
4. Verser le mélange dans le moule préparé, laisser tempérer quelques minutes, *et saupoudrer de flocons d'érable si désiré*; réfrigérer au moins 2 heures.
5. Retirer le fudge en soulevant le papier parchemin, puis couper en 36 carrés
6. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur ou à température ambiante pendant une semaine (j'ai congelé).

Source : déclinaison Ma fourchette
https://www.mafourchette.com/recettes/un-fudge-erable-et-noix-gatez-vous-en-toute-simplicite

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 12 décembre 2017
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/12/fudge-erable-et-noix.html