

FUDGE 5 MINUTES



Ingrédients :

2/3 tasse de lait évaporé Carnation
1 2/3 tasse de sucre
½ c. à thé de sel
1 ½ tasse de mini guimauves (ou 16 moyennes)
1 ½ tasse de pépites de chocolat (mi-sucré)
1 c. à thé de vanille
½ tasse de mini guimauves blanches (variante que j'ai rajouté)

Préparation :

Dans une casserole, sur un feu doux, mélanger le lait évaporé Carnation, le sucre et le sel. Chauffer jusqu'au point d'ébullition et faire cuire 5 minutes tout en brassant constamment. Retirer du feu, ajouter les guimauves, les chocolats chips et la vanille. Brasser 1 ou 2 minutes ou jusqu'à ce que les guimauves soient fondues. Verser dans un moule carré de 9 pouces (23 cm), préalablement beurré. Faire refroidir et couper en morceaux.

Variante de Esther B:

Quand les guimauves seront fondues et que le mélange sera homogène, ajouter ½ tasse de mini guimauves colorées (moi blanche), brasser quelques secondes et