

## Fudge au whisky Jack Daniel's

~Note: Conserver dans un contenant hermétique pendant deux semaines.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: quelques minutes au micro-ondes

Portions: Plusieurs petits morceaux trop gourmands

### ~Ingrédients

3 1/2 tasses (875 ml) de pépites de chocolat au choix (au lait, noir, etc.) (moi, mi-sucré)

1 tasse (250 ml) de lait condensé sucré

1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait de vanille

1/4 tasse (65 ml) de whisky Jack Daniel's

### ~Préparation

1)Tapisser un plat carré avec une feuille d'aluminium.

2)Faire fondre les pépites de chocolat dans le four à micro-ondes ou au bain-marie, selon les instructions sur l'emballage.

3)Incorporer le lait condensé sucré, l'extrait de vanille et le whisky.

4)Verser le mélange dans le plat.

5)Couvrir avec une feuille de papier d'aluminium et laisser reposer pour que le fudge prenne complètement (environ quatre à huit heures).

6)Réfrigérer 1 heure avant de trancher.

Source: Ma fourchette

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule