

Fudge de Chocolate

(inspirada en la receta de Miscelánea Dulces)

[English version](#)

Ingredientes

1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
200 gr. de chocolate bitter al 75%



Preparación

En una olla colocar la leche evaporada, leche condensada y el chocolate picado y mezclar. Colocar la olla al calor y con una cuchara de madera remover la mezcla hasta que tome punto. Se sabrá que el fudge de chocolate está listo cuando al pasar la cuchara se pueda ver el fondo de la olla.

Si se desea que el fudge tenga más consistencia, entonces cocinarlo por más tiempo.

Retirar del calor, mover un poco para bajar la temperatura y pasar el fudge a un tazón, cubrir con film dejar enfriar. El film debe estar en contacto con el fudge, así se evita que le salga nata. Una vez frío se puede usar para bañar tortas, rellenar cupcakes o comerlo con helados.