

FUDGE AU CHOCOLAT BLANC ET BISCUITS FUDGE-O

Ingrédients :

- 0.88 lb (400 g) de chocolat blanc
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré
- 20 biscuits Fudge-O, cassés (ou des Oréo)

Préparation :

1. Tapisser un plat en pyrex de 8 x 8 po (20 X 20 cm) d'une feuille de papier parchemin en laissant déborder de chaque côté.
2. Faire fondre le chocolat blanc avec le lait condensé deux minutes au micro-ondes, bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
3. Incorporer les biscuits et mélanger de nouveau.
4. Verser dans le plat et réfrigérer trois heures ou une heure au congélateur.
5. Lorsque le fudge est bien ferme, retirer du plat et couper en morceaux.
6. Disposer dans un plat fermant hermétiquement et réfrigérer

Rendement : 35 petits morceaux (dépendamment la grosseur de vos carrés/*j'ai obtenu une cinquantaine de morceaux*)

Source: déclinaison d'une recette partagée par Marie-Pier Carré et vue chez ~Lexibule~

<https://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/2017/12/fudge-au-chocolat-blanc-et-biscuits-oreo.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 27 mars 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/03/fudge-au-chocolat-blanc-et-biscuits.html>