

BONBONS DE NOËL AU NOUGAT

Ingrédients : pour 60 bouchées

- 2 c. à soupe (30 g) de beurre
- 2 sacs de 225 grammes chacun de pépites de chocolat blanc (J'ai utilisé du chocolat blanc en barre)
- 2 sacs de 250 grammes chacun de mini guimauves
- 1 ½ tasse (284 g) de jujubes rouges et verts

Préparation :

1. Tapisser un plat de cuisson carré de 8×8 po (20 x 20 cm) de papier sulfurisé.
2. Couper les bonbons en deux. Réserver.
3. Faire fondre au bain-marie à feu doux le beurre, les pépites de chocolat blanc et les guimauves.
4. Remuer continuellement le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et fondu, en veillant à ne pas cuire le mélange.
5. Retirer du feu et laisser reposer deux minutes.
6. Incorporer les jujubes et bien mélanger.
7. Verser le mélange dans le moule préparé. *(Le mélange est très très collant et s'étire très facilement. Cela a été périlleux. Ayez à portée de main du beurre. Cela vous aidera grandement si vous avez de la préparation qui colle aux mains.)*
8. On peut utiliser un morceau de papier parchemin ou de papier ciré légèrement beurré pour aider à étaler et à tapoter le mélange dans le moule.
9. Réfrigérer au moins 2 heures avant de couper; toute la nuit est préférable. Utiliser un grand couteau pour la coupe. C'est collant!
10. Couper en 60 bouchées.

Conservation :

- Disposer les morceaux de nougat coupés entre des feuilles de papier sulfurisé dans un récipient fermant hermétiquement.
- Congélation possible
- Faire reposer pendant environ 1 heure ou plus après la décongélation, pour les amener à température ambiante.

Source : « A pretty Life »

<https://aprettylifeinthesuburbs.com/easy-christmas-gumdrop-nougat-candy/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le samedi 21 décembre 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/12/bonbons-de-noel-au-nougat.html>

