THE J.M. SMUCKER Co

Fondant chocolaté à l’érable et au caramel au beurre

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	N/A	64	N/A

Ingredients

- 3 tasses (750 mL) grains de chocolat mi-sucré
- 1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier

  Lait condensé sucré

- 1 c.à table (15 mL) extrait d’érable
- 1/2 tasse (125 mL) pépites de caramel au beurre
- 1/2 tasse (125 mL) noix de coco en flocons [facultatif]
- 1/2 tasse (125 mL) pacanes grillées, hachées [facultatif]

Directions

Step 1:

Faire fondre les grains de chocolat avec l’Eagle Brand. Retirer du feu et incorporer l’extrait d’érable, les pépites de caramel au beurre, la noix de coco et les noix, si désiré.

Step 2:

Étendre uniformément la préparation dans un moule carré de 8 po (20 cm) tapissé de papier parchemin. Réfrigérer 4 heures ou jusqu’à fermeté.

Step 3:

Démouler et retirer le papier. Couper en carrés.

Images

