THE J.M. SMUCKER Co

Fudge au chocolat blanc et aux canneberges séchées

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
5 mins	N/A	49	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2/3 tasse (150 mL) de lait écrémé évaporé Carnation® régulier ou 2 %

  Lait évaporé

- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/2 tasses (375 mL) de chocolat blanc, haché
- 1 tasse (250 mL) de canneberges séchées
- 1 tasse (250 mL) de guimauves miniatures
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Tapisser un moule à pâtisserie de 8 po (2 L) de papier parchemin ou ciré, réserver.

Step 2:

Combiner le sucre, le lait évaporé, le beurre et le sel dans une casserole moyenne et porter à ébullition sur feu moyen en remuant continuellement. Laisser bouillir de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirer du feu. Incorporer le chocolat, les canneberges, les guimauves et la vanille en remuant jusqu'à ce que les guimauves et le chocolat soient fondus et combinés.

Step 3:

Verser dans le moule préparé. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris. Couper en carrés de 1 po (2,5 cm). Conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Images

