

Fudge à l'érable et bacon

- L'incroyable recette facile de fudge à l'érable et bacon (pour les gourmands!)



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de cassonade
- 150 ml/5 oz de lait évaporé Carnation
- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé
- 2 tasses (500 ml) de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 tasse (250 ml) de pacanes coupées grossièrement
- 4 tranches de bacon, cuit et émietté

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8 par 8 d'une feuille de papier parchemin.
2. Combinez la cassonade, le lait et le beurre dans un chaudron. Portez à ébullition et laissez faire des bulles jusqu'à ce que le mélange atteigne 235 °F (112 °C).
3. Retirez du feu et laissez refroidir.
4. Transférer dans le bol de votre mélangeur et ajouter le sucre en poudre et le sirop d'érable. Battre jusqu'à ce que le mélange soit épais et luisant (environ 3 minutes).
5. Ajouter les pacanes et le bacon.
6. Verser dans le plat.
7. Réfrigérer pendant 8 heures ou la nuit.
8. Trancher et servir!

“

On pourrait croire qu'un mélange de sirop d'érable et de bacon ça ne va pas ensemble, mais au contraire, le petit goût de sucré/salé est juste parfait!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)