

Fudge aux noix et à l'érable

- Un dessert décadent de fudge aux noix et à l'érable!



Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre
- 3 tasses (750 ml) de sucre
- 2/3 de tasse (165 ml) de lait évaporé (Carnation)
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat blanc
- 7/8 de tasse (220 ml) de **pâtes de guimauve**
- 2 cuillères à thé et demie de sirop d'érable
- 2 tasses (500 ml) de noix de Grenoble

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Maintenant, on va faire rôtir les noix. On étend les noix sur un papier d'aluminium et on fait cuire pendant 5 minutes. On les revire de côté, et on fait rôtir un autre 5 minutes. Mettre de côté.
3. Dans un plat pyrex de 9 x 13, étendez un papier parchemin.
4. Dans un chaudron, mélanger le beurre, le sucre et le lait évaporé.
5. Porter le mélange à ébullition et brassant constamment.
6. Lorsque le mélange atteint le point ébullition, continuer pendant encore 5 minutes en brassant constamment.
7. Retirer du feu et ajouter le chocolat blanc. Bien mélanger, cela fera fondre le chocolat.
8. Ajouter la pâte de guimauve et le sirop d'érable. Bien mélanger.

9. Ajouter les noix.
10. Verser dans le plat pyrex et laisser refroidir!
11. Tadam! On a un super bon fudge aux noix et à l'érable!

J'ai une autre très bonne recette (et super facile) pour le **fudge au chocolat** si vous préférez...

“ *Aujourd'hui, je vous présente une recette absolument décadente qui fera plaisir à tout le monde pendant vos party! C'est tellement facile à faire et vive le sirop d'érable!*

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

