

Fudge super rapide au Nutella (5 minutes)

- Cette recette de fudge au Nutella est prête en 5 minutes chrono!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de Nutella ou encore mieux du **Nutella maison**
- 1 tasse (250 ml) de beurre salé
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 4 tasses (1000 ml) de sucre en poudre
- 3/4 de tasse (190 ml) de noix de Grenoble, coupé en petits morceaux

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8 par 8 d'une feuille de papier parchemin (ou aluminium).
2. Faites fondre le Nutella et le beurre ensemble dans un grand bol. Pour ce faire, faites chauffer au micro-ondes pendant 1 minutes. Arrêter pour mélanger. Et recommencez jusqu'à ce qu'il soit fondu et homogène.
3. Ajouter le sel et la vanille. Bien mélanger avec une spatule.
4. Tamiser le sucre, ajouter et bien mélanger.
5. Ajouter les noix de Grenoble.
6. Verser le mélange dans le plat pyrex et bien lisser.
7. Réfrigérer pendant au moins 4 heures.
8. Couper et conserver dans un plat Tupperware pour au moins une semaine (s'il en reste).

Bon appétit!

Si vous préférez faire un **fudge au chocolat** super facile à faire!

“ *Si vous êtes du genre à aimer le fudge, le Nutella et les recettes préparées en deux temps trois mouvements, essayez ce délicieux fudge au Nutella! C'est prêt en 5 minutes chrono.*

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