

Fudge au beurre d'arachides, caramel et pretzel

- Le fabuleux fudge au beurre d'arachides, caramel et pretzel!



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de pépites de chocolat blanc
- 1 conserve (14 onces/414 ml) de **lait condensé sucré**
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachides
- 1 tasse (250 ml) de **crème de guimauve (style Fluff)**
- 1 tasse (250 ml) de bretzels
- 1 tasse (250 ml) de morceaux de caramel coupés en petits cubes

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8 x 8 d'une feuille de papier d'aluminium.
2. Dans un chaudron, faites chauffer les pépites de chocolat avec le lait condensé sucré jusqu'à ce que ça soit homogène et crémeux.
3. Ajouter le beurre d'arachides et la crème de guimauves. Mélanger. Fermer le feu.
4. Ajouter 3/4 des bretzels et des caramels. Mélanger.
5. Verser dans le plat.
6. Garnir du restant de bretzels et caramel.
7. Laissez refroidir au réfrigérateur.
8. Couper en 36 carrés.

Ce délicieux fudge est vraiment surprenant avec son petit mélange sucré salé

crémeux... Un vrai délice!

“

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