

Fudge au chocolat blanc, caramel et pacanes

- La recette parfaite de fudge au chocolat blanc, caramel et pacanes!



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de pépites de chocolat blanc
- 1 boîte (300 ml) de **lait condensé sucré**
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 1 tasse (250 ml) de pacanes
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce au caramel** à température pièce

Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne allant au micro-ondes, déposer le chocolat blanc, le beurre ainsi que le lait condensé. Faites cuire pendant 1 minute 30 secondes et bien mélanger. Faire cuire un autre 15 secondes et bien mélanger. Continuer par incrément de 15 secondes (seulement si nécessaire) jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit homogène.
2. Ajouter l'extrait de vanille et les pacanes. Bien mélanger.
3. Tapissez un plat pyrex de 8×8 pouces (20×20 cm) d'une feuille de papier parchemin.
4. Verser le mélange dans le plat jusqu'à une épaisseur d'environ 1 pouce.
5. Verser une bonne lichette de caramel sur le dessus.
6. Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit ferme et prêt.
7. Couper en morceaux d'un pouce et conserver dans un plat hermétique!

Bon appétit!

“ *Aujourd'hui, je vous propose d'essayer une nouvelle recette de fudge qui est vraiment très bonne et originale! C'est avec du chocolat blanc et c'est très facile à réussir :)*

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