



THE J.M. SMUCKER Co

Fondant au chocolat blanc

Donne: Environ 2,2 lb (1 kg)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 1/2 lb (680 g) de chocolat blanc pour cuisson ou d'enrobage de chocolat
- 1 boîte (300 mL) lait condensé sucré **Eagle Brand® Lait condensé sucré**
- pincée de sel
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 mL) de cerises confites, hachées
- 1/2 tasse (125 mL) de noix, hachées (facultatif)

Directions

Step 1:

Faire fondre le chocolat avec le lait condensé sucré et le sel. Retirer du feu; incorporer la vanille, les cerises et les noix.

Step 2:

Étaler uniformément dans un moule carré de 8 ou 9 po (2 L) tapissé de papier parchemin. Réfrigérer 2 heures ou jusqu'à fermeté.

Step 3:

Retirer le papier et couper en carrés. Mettre dans un contenant hermétique et conserver à la température ambiante.

Images

