



THE J.M. SMUCKER Co

Fudge marbré au beurre d'arachide et chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins N/A 64 N/A

Ingredients

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras, divisé

Lait condensé sucré

- 8 carrés (1 oz / 28 g chacun) de chocolat mi-sucré ou noir, hachés
- 6 carrés (1 oz / 28 g chacun) de chocolat blanc, hachés
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude, divisé
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'extrait de vanille
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre d'arachide

Directions

Step 1:

Dans une petite casserole, faire chauffer la moitié du lait condensé sucré avec le chocolat mi-sucré ou noir et ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude. Remuer fréquemment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Incorporer l'extrait de vanille.

Step 2:

Dans une autre petite casserole, faire chauffer l'autre moitié de lait condensé sucré avec le chocolat blanc, ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude et le beurre d'arachide, en remuant jusqu'à ce que tout soit fondu.

Step 3:

Verser le mélange de chocolat noir dans un moule carré de 8 po (20 cm) tapissé de papier parchemin. Verser le mélange de beurre d'arachide par-dessus et créer un effet de tourbillon à l'aide d'une cuillère ou d'un couteau. Laisser refroidir. Réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme.

Step 4:

Démouler et couper en carrés de 1 po (2,5 cm).

Images

