

FUDGE AU CHOCOLAT ET AUX BRETZELS

Temps de préparation : 15 min.

Nombre de personnes : 10 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 400 g de chocolat noir à pâtisser
- 375 g de lait concentré sucré
- 2 cs de Baileys
- 300 g de mélange de noix, de raisins de Corinthe et de Bretzels Boehli

Préparation :

- Dans une casserole à feu moyen, faire fondre le chocolat, le lait concentré et le Baileys.
- Remuer délicatement durant tout le temps de la cuisson à l'aide d'une cuillère en bois.
- Lorsque le mélange est homogène, faire cuire 5 min supplémentaires à feu doux. La préparation chocolatée doit se décoller des parois de la casserole.
- Hors du feu, ajouter les noix, les raisins de Corinthe et les Bretzels Boehli et mélanger délicatement.
- Verser le fudge dans un moule carré en silicone.
- Placer au frais pour 3h minimum.
- Couper en petits morceaux et servir.

Le grain de sel de Cyrielle : variez les noix et les fruits secs en fonction de vos envies.

Découvrez toutes les recettes de Cyrielle sur son blog.