



Fudges au Ferrero Rocher

DESSERTS - NOËL - RECETTES - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

TEMPS DE CUISSON :
10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 tasses de pépites de chocolat au lait
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 1 boîte de 16 chocolats Ferrero Rocher

Préparation

1. Écraser grossièrement 8 Ferrero Rocher. Réserver.
2. Couper les 8 autres en deux. Réserver.
3. Préparer un plat carré
4. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie .
5. Retirer du feu et ajouter le lait concentré.
6. Bien incorporer.
7. Ajouter les Ferrero écrasés et bien mélanger.
8. Verser le tout dans un moule carré de 8 pouces recouvert de papier parchemin. Égaliser à l'aide d'une spatule.
9. Déposer, sur le mélange, les 16 demi-Ferrero, face coupée vers le fudge. Presser délicatement pour les enfoncer légèrement sans les casser.
10. Réfrigérer au moins 2 heures.
11. Couper et servir.
12. Les fudges se conservent longtemps au réfrigérateur ou dans le congélateur.