

Yum! Yum!
Miam! Miam!

Let's cook



Chocolate fudge

« Fudge » au chocolat

Pour faire plaisir à Noël, voici une recette de chocolats fondants typiquement anglais!

You need



300g dark chocolate
300 g de chocolat noir



1 can
(400ml) sweetened
condensed milk
1 boîte (400 ml)
de lait concentré sucré



Arina Habichy/stock.adobe.com



1 Heat the chocolate and condensed milk in a saucepan.

Fais chauffer le chocolat et le lait concentré sucré dans une casserole.



2 Take off heat. Stir until the chocolate is completely melted.

Retire du feu. Mélange jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.



3 Spread the mixture into a greased 20cm square tin.

Étale le mélange dans un plat carré et huilé de 20 cm de côté.



4 Chill until firm. Cut into squares.

Mets au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit dur. Coupe-le en carrés.