

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fudge morbido al cioccolato e noci

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERO (2 ORE)



Il fudge morbido al cioccolato e noci è la quintessenza del dolcetto natalizio casalingo: goloso, compatto ma morbidissimo al morso, racchiude in un solo cubetto l'intensità del cacao fondente e la croccantezza aromatica delle noci. Questa ricetta, celebre nei paesi anglosassoni e ormai amatissima anche nelle nostre cucine, ha il grandissimo pregio di non richiedere alcuna cottura in forno: bastano un pentolino o il microonde per fondere gli ingredienti e ottenere una pasta densa e lucida che si rassoda in frigorifero.

Se ami comporre cesti di dolci natalizi fatti a mano,

puoi disporre questi quadretti in una bella scatola vintage accanto a dei [biscotti all'avena](#), ai raffinati [crinkle cookies](#) o ai candidi [tartufi di castagne](#). È un'idea magnifica da regalare insieme a una bottiglia di [liquore al mandarino](#) o a un barattolo del nostro speziato [preparato per cioccolata calda](#). La consistenza del fudge morbido al cioccolato e noci è fondente e vellutata, ma con la praticità di poter essere affettato in bocconcini geometrici impeccabili, perfetti da servire a fine pasto accanto a una coppa di [crema](#) o a dei leggeri [cookies alle noci e cannella fit](#).

INGREDIENTI PER I FUDGE MORBIDO AL CIOCCOLATO E NOCI

CIOCCOLATO FONDENTE AL 60-69%
300 gr
LATTE CONDENSATO 200 gr
BURRO 30 gr
GHERIGLI DI NOCE 100 gr
SALE 1 pizzico
ESTRATTO DI VANIGLIA opzionale - 1
cucchiaino da tè

PREPARAZIONE DEL FUDGE MORBIDO AL CIOCCOLATO E NOCI

- 1 Rivesti lo stampo quadrato con un foglio di carta forno, lasciando sporgere i bordi lateralmente per estrarre facilmente il fudge una volta solido. Trita finemente il cioccolato fondente su un tagliere utilizzando un coltello affilato. Sminuzza i gherigli di noci a pezzi irregolari, mantenendone qualcuno più grande per dare una piacevole nota croccante al morso.
- 2 Metti il cioccolato tritato, il latte condensato e il burro all'interno di una ciotola resistente al calore. Sciogli gli ingredienti a bagnomaria a fuoco dolce, mescolando continuamente con una spatola fino a ottenere una crema liscia, omogenea e lucida. In alternativa, puoi fondere il tutto al microonde azionandolo a media potenza a intervalli di 30 secondi e mescolando ogni volta. Togli la ciotola dal fuoco, aggiungi il pizzico di sale, l'estratto di vaniglia e incorpora le noci sminuzzate, amalgamando bene il tutto.
- 3 Versa subito il composto ottenuto nello stampo e livella la superficie con la spatola prima che inizi a rassodare. Riponi lo stampo in frigorifero per almeno 2 ore, finché il fudge non

sarà ben compatto e solido.

- 4 Sforma il blocco di fudge sollevando delicatamente i lembi della carta forno e trasferiscilo su un tagliere. Taglia il fudge a cubetti regolari di circa 2-3 cm usando un coltello a lama liscia e ben affilata, quindi servili subito o confezionali in eleganti scatole di latta per un regalo speciale.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; controlla semplicemente che il cioccolato fondente e il latte condensato utilizzati riportino la dicitura senza glutine in etichetta.

Versione senza lattosio: sostituisci il classico latte condensato con latte condensato di cocco o di soia e utilizza cioccolato fondente puro al 70%.

Versione light: usa cioccolato extra fondente all'85% e latte condensato senza zuccheri aggiunti, aumentando la percentuale di noci tostate per saziare con i grassi buoni della frutta secca.

L'idea vegetariana/vegana: utilizza latte condensato vegetale e un cucchiaino di olio di cocco vergine per donare lucentezza, ottenendo un fudge 100% vegetale.

L'idea WOW: sostituisci metà delle noci con noci pecan tostate e spolverizza la superficie con fiocchi di sale Maldon e gocce di caramello salato prima di far rassodare l'impasto: l'esplosione di sapore dolce-salato lascerà tutti senza parole.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere cubetti dai bordi netti e senza sbriciolature, estrai il blocco di fudge dallo stampo usando i lembi della carta forno e lascialo a temperatura ambiente per 5 minuti. Usa un coltello a lama lunga e liscia, scaldato sotto un getto di acqua bollente e poi asciugato con cura prima di ogni taglio.

Lo sfizio in più: tosta i gherigli di noce in padella per due minuti prima di amalgamarli al cioccolato caldo: il calore sprigionerà gli oli essenziali, rendendo il profumo delle noci irresistibile.

L'idea per i bambini: prepara una versione con metà cioccolato al latte e metà fondente, decorando la superficie con zuccherini colorati o confettini di cioccolato prima del riposo in frigo.

Idea antispreco: raccogli i fondi di confezioni di cioccolato avanzati (uova, tavolette spezzate o gocce) e uniscili insieme: il fudge è il modo migliore per riciclare cioccolati diversi senza sprecare nulla.

CONSERVAZIONE

Il fudge morbido al cioccolato e noci si conserva magnificamente in frigorifero per circa 2-3

settimane, riposto in un contenitore ermetico o in una scatola di latta separando gli strati di cubetti con foglietti di carta forno. Può essere anche congelato già tagliato per un massimo di 2 mesi: basterà lasciarlo scongelare in frigo prima di servirlo.