

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fudge

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [16 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



Dopo **Pasqua** ti sei ritrovato con una **quantità industriale di cioccolato**, residuo delle [uova di Pasqua](#), che non sai come usare? Puoi provare una di queste **ricette dolci** che prevedono l'utilizzo del **cioccolato** e che abbiamo **selezionato per te** nello speciale dedicato "[Ricette per riciclare il cioccolato delle uova di Pasqua](#)" oppure puoi fare del **fudge**!

Il Fudge è un **dolce tipico anglosassone**, solitamente è un **mix di cioccolato, burro e caramello**, la nostra versione sostituisce il caramello con il **latte condensato**, così diventa una **ricetta più veloce e semplice**, soprattutto

considerato che dopo Pasqua non si ha tanta voglia di tornare ai fornelli.

Segui la nostra ricetta con **video e istruzioni passo passo** per ottenere un fudge perfetto!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

LATTE CONDENSATO 300 gr

BURRO 30 gr

PREPARAZIONE

- 1 Sminuzza il cioccolato, mettilo in una ciotola adatta alla cottura e ponila all'interno di una pentola riempita di acqua per 1/3, aggiungi il burro al cioccolato e accendi il fornello sotto alla pentola.







- 2 Cuoci a bagnomaria fino a che il cioccolato si è sciolto tutto e poi aggiungi il latte condensato, continuando il bagnomaria mescola bene fino a quando otterrai un composto liscio e senza grumi.



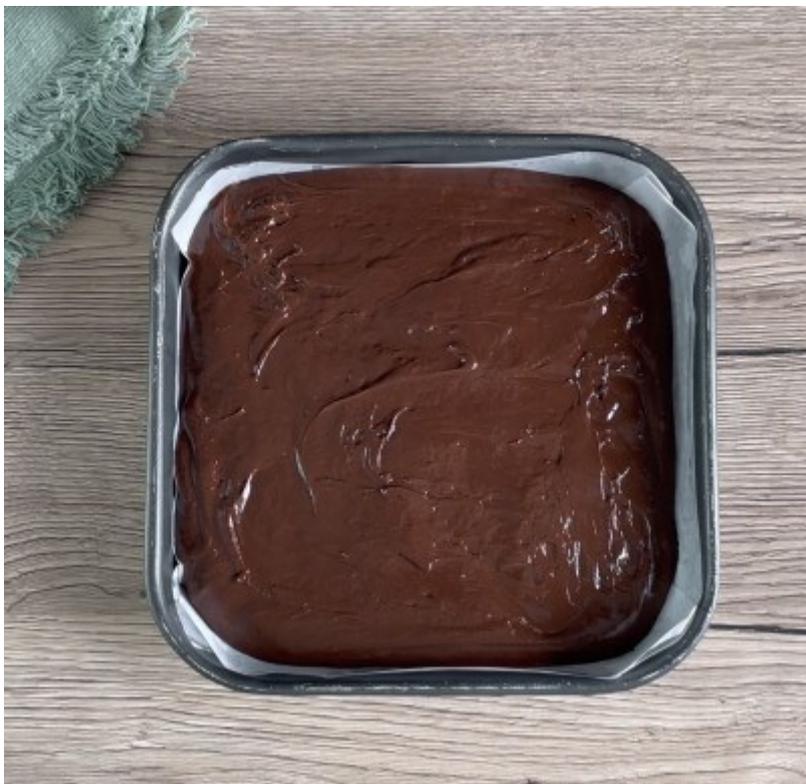




- 3** Prendi uno stampo quadrato con lato di 20x 20 cm. puoi usare anche uno stampo tondo ma in quel caso non otterrai i pezzi del fudge tutti uguali. Rivesti lo stampo prescelto con della carta forno e versaci l'impasto del fudge.

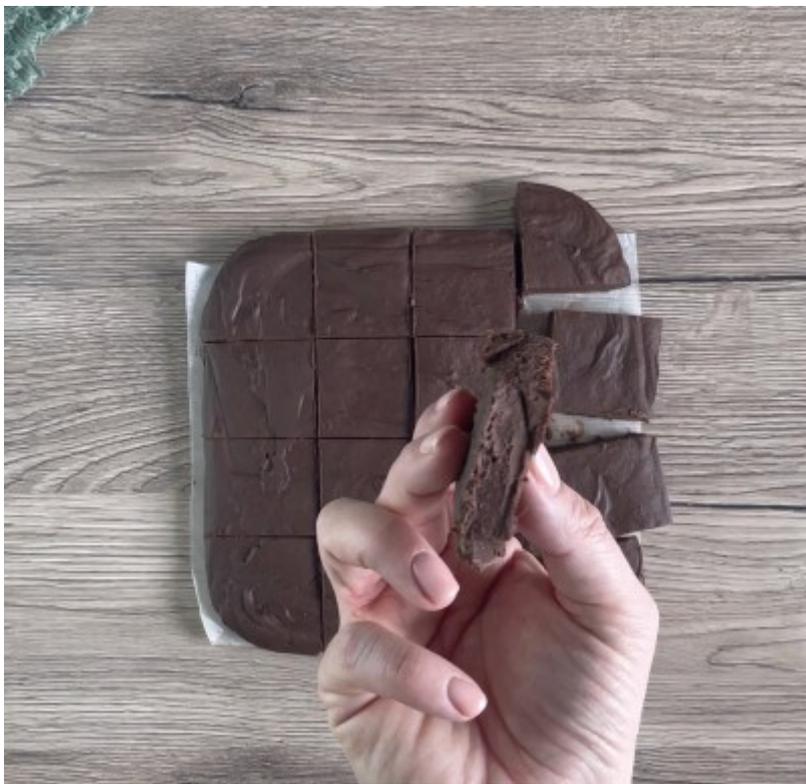






- 4 Aspetta che il tutto arrivi a temperatura ambiente e poi metti lo stampo in frigo per circa 2 ore. Trascorso questo periodo di riposo, il fudge è pronto per essere estratto dal frigo, dallo stampo e tagliato in quadrati di circa 4 cm. per lato. Per tagliare il fudge usa un coltello lungo a lama liscia e piatta.





CONSERVAZIONE

Il fudge si conserva in frigo per 2/4 giorni. Ti consiglio di tirarlo fuori 10 minuti prima di servire.