

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Fudge

di: *marble*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*

---



## INGREDIENTI

225 g di cioccolato fondente  
200 g latte condensato zuccherato  
30 g burro.

## PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete il burro con il cioccolato spezzettato.



3 Fate sciogliere su fiamma bassa fino ad ottenere un composto omogeneo.



4 Ricoprite con della pellicola uno stampo quadrato di 25x25 cm circa.



5 Togliete il cioccolato ormai pronto dalla fiamma ed aggiungete il latte condensato.



6 Mescolare velocemente.



7 Versate poi il composto ben amalgamato nel contenitore rivestito di pellicola.



8 Mettete in frigo per 2 ore circa.

Togliete dallo stampo.



9 E tagliate a quadrotti.

