

Chocolate Fudge



Chocolate Fudge, adica baton de ciocolata, mai pe romaneste □ , dar nu unul oarecare, ci unul foooarte rapid si desigur, delicios!!

...desi asta nu mai trebuia mentionat avand in vedere ce ingrediente intra in compozitia lui :))

Are din plin ciocolata, lapte condensat si unt, si ce e si mai grozav: se face in doar 3 minute!!!

Asta e varianta la microunde dar trebuie sa stiti ca se poate prepara si la aragaz, doar ca necesita cateva minute in plus de fierbere...

Am mai pregatit o data „batonul” acesta, numai ca atunci nu aveam lapte condensat la cutie, ci **facut in casa**. Deci se poate si asa. E o idee minunata, si rapida, pentru sarbatorile de iarna care vin, va veti impresiona cu siguranta musafirii!!!!

Ingrediente:

- o conserva de 400 g lapte condensat
- 50 g unt
- 400 g ciocolata cu lapte sau neagra, cu minim 50% cacao
- alune, nuci, stafide, toate optional
- esenta de rom, la fel de optionala ☐

Mod de preparare:

Se rupe ciocolata in bucatele sau se taie cu un cutit, cum reusiti mai bine ☐

Se adauga intr-un vas de sticla (jena) impreuna cu laptele condensat si untul rece, taiat cubulete. Se amesteca bine.

Se seteaza cuptorul de microunde la putere maxima, se introduce vasul si se lasa 3 minute, timp in care se pregateste o forma (de preferinta patrata) cu dimensiuni de cca. 20 cm/20 cm, tapetata cu folie transparenta.

Puteti sa folositi si folia de Al. dar aia e mai nabadaioasa ☐
...adica se cam prinde de ciocolata...

Cand au trecut cele 3 minute, se scoate vasul din microunde. Nu va arata deloc dragut, dar nu va lasati inselati de prima impresie, dupa ce amestecati energic, se va transforma intr-o crema frumoasa si lucioasa.

Se adauga alune si arome, etc. (mie-mi place simpla) si se toarna in forma patrata deja pregatita.

Se niveleaza si se da la rece pentru minim 2 ore. Ideal ar fi sa stea peste noapte.

Eu n-am lasat-o decat 1 ora, ca sa nu pierd soarele ce mi-a incalzit fereastra, din care cauza si arata mai moale, dar voi s-o tineti atat cat trebuie.

Se taie in patrate si se servesc cu maaare pofta!!!!!!!!!!!!

Poze de final:



Le multumesc din suflet (ca la Oscar ☹) Annei Foster pentru aceasta reteta (si lui Paradis, de la care am aflat ca se poate prepara si la aragaz) cat si finutilor nostri dragi, Alina si Gabi, care m-au aprovizionat cu cateva minuni din astea:



P.S. Mai am cateva retete minunate cu lapte condensat sa va arat, si tot special „create” pentru Craciun sau revelion, asa ca ne mai auzim!!!!!!!!!!!!!!