

## ***La pâtisserie parfaite : Fudge au Skorr***

DESSERTS - NOËL - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 30

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 5-10 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 2H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 3 tasses de pépites de chocolat mi-amer
- 1 boîte de Eagle Brand
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de noix de Grenoble, concassées
- ½ tasse de pépites de caramel Skorr

## Préparation

---

1. Dans un bain-marie, faire fondre les pépites de chocolat.
2. Ajouter par la suite tous les ingrédients en conservant 2 c. table de pépites Skorr et bien brasser.
3. Verser le tout dans un moule carré de 8 pouces recouvert de papier parchemin.
4. Ajouter le reste des pépites Skorr sur le dessus.
5. Réfrigérer pendant deux heures.
6. Couper et servir.