Fudge aux S’mores!

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 9

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 3 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Croûte de biscuits Graham :

- 4 feuilles de biscuits Graham
- 1/4 tasse de sucre (facultatif)
- 2 c. à soupe de beurre fondu

Étage de fudge au chocolat :

- 1 1/2 tasse de pépite de chocolat au lait (un petit sac complet)
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 boîte de lait condensé sucré (Eagle Brand)

Étage de guimauve :

- 1 tasse de pépites de chocolat blanc
- 1/2 tasse de guimauves en pot (vendu dans la section des produits de pâtisserie de l'épicerie)
- 1/2 boîte de lait condensé sucré (Eagle Brand)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F et recouvrir un moule 8X8 de papier d'aluminium (le fond et les côtés).
2. Réduire les biscuits Graham en poudre. Personnellement, j'ai les biscuits dans un bol et je les ai

écrasés avec le fond d’un verre. Mélanger les biscuits écrasés avec le beurre et le sucre. Étendre le mélange dans le fond du moule et passer au four 15 minutes.

3. Dans une petite casserole, à feu moyen, faire fondre le chocolat au lait. Ajouter le lait condensé sucré et la vanille. Bien mélanger. Verser sur la croûte de biscuits Graham.
4. Dans une autre petite casserole, faire fondre le chocolat blanc puis ajouter la tartinade de guimauve et le lait condensé sucré. Bien mélanger jusqu’à ce soit homogène. Verser sur l’étage de chocolat.
5. Réfrigérer quelques heures puis… déguster! (Et contrairement aux S’mores sur le feu de camp, n’en avalez pas un deuxième…!)