

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 8 fudges environ



Fudge au yogourt grec

Matériel nécessaire :

- 1/2 tasse de yogourt grec à la vanille
- 1/2 tasse de crème 35 %
- 1 tasse de CoolWhip légèrement fondu
- 2 à 3 c. à soupe de Quick (liquide ou en poudre)
- 1 tasse de brisures de chocolat
- 2 c. à table d'huile de noix de coco

Marche à suivre :

- Mélanger ensemble le yogourt, la crème, le CoolWhip et le Quick jusqu'à homogénéité. Mettre dans les moules à popsicles et faire congeler pendant au moins trois heures.
- Une fois les fudges bien congelés, faire fondre, au bain-marie, le chocolat avec l'huile de noix de coco. Bien mélanger et laisser refroidir. Vous allez voir, le mélange restera liquide même s'il est froid.
- Tremper les fudges dans le chocolat fondu et déposer sur une plaque à biscuit couvert de papier parchemin ou mangez-les tout de suite! Ils sont prêts!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/05/pimp-ton-quick-fudge-au-yogourt-grec.html>