



Fudge al latte condensato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - fudge - cioccolato

Sciogliere 450 gr. di cioccolato (fondente o al latte, secondo i gusti) a bagnomaria con 60 gr. di burro. Fuori dal fuoco unire 400 gr. di latte condensato zuccherato, mescolando velocemente perchè si solidifica subito. Versare in uno stampo rivestito di pellicola, lisciare il più possibile la superficie, coprire con la pellicola e mettere in frigo per 12 ore. Tagliare a quadrettini e... divorare. Rimangono morbidosi dentro e si sciolgono in bocca. Si può unire all'impasto della frutta secca tritata (mandorle, noci, nocciole) o del riso soffiato.
(da Cookaforum).

eCucinando.it