



Pure chocolade fudge

Zoete smeuïge pure chocolade fudge maak je eenvoudig zelf met dit lekkere recept van FunCakes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €

Overige benodigdheden:

- 1 blikje gecondenseerde melk
- Bakpapier
- Schaal met opstaande rand
- Steelpan
- Plastic spatel

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de gecondenseerde melk in een steelpan tot het kookt. Haal meteen van het vuur af! Roer de chocolade melts erdoor en blijf roeren totdat alles opgelost is en er geen klontjes meer zichtbaar zijn.

Plaats een vel bakpapier in de schaal en spatel het mengsel erin. Maak de bovenkant glad met behulp van de spatel. Plaats de schaal met fudge minimaal 2 uur in de koelkast om op te laten stijven.

Haal het na minimaal 2 uur uit de koelkast en verwijder het bakpapier. Snijd het daarna in stukjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.