

Fudge alla frutta secca

Il fudge è un dolce inglese, una via di mezzo tra un morso di torta e un cioccolatino. Carino da regalare, è pericolosissimo: uno tira l'altro, come le ciliegie!



Ingredienti:

- 200 gr cioccolato fondente
- 170 gr latte condensato zuccherato
- 30 gr burro
- 100 gr di frutta secca (noce, mandorla, nocciola o altro), oppure uvetta

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il burro, quando è ben fuso incorporare il latte condensato e impastare bene. Aggiungere la frutta secca e unire bene il tutto, poi stendere il composto in una teglia, livellando bene fino a ottenere uno strato alto almeno 1cm.

Fare raffreddare in frigorifero per alcune ore, dopodichè sformare e tagliare a cubetti non troppo grossi.



Confezionare in piccoli sacchetti o vassoi.