

## Fudges aux deux chocolats et spéculoos



On est au mois de décembre il est donc temps de faire ses petites gourmandises pour offrir ou pour se régaler en famille ! Je vous propose de petits délices qui ont énormément plus (en particulier à mon frère), de délicieux fudges aux deux chocolats, chocolat blanc et chocolat au lait avec des petits morceaux de spéculoos. C'est tout simplement très très gourmand, parfait pour se réconforter du froid qui s'est installé depuis quelques jours !

### **Pour une quinzaine de fudges**

#### **Ingrédients:**

200g de chocolat au lait

180g de chocolat blanc

400g de lait concentré sucré

10 spéculoos

#### **Préparation:**

Coupez en morceaux le chocolat au lait. Faites-le fondre dans une casserole à feu doux avec la moitié du lait concentré. Mélangez jusqu'à ce que la masse se décolle facilement des parois.

Emiettez plus ou moins grossièrement cinq spéculoos et incorporez-les à la préparation.

Faites de même avec le chocolat blanc, le reste de lait concentré et les cinq spéculoos restants.

Dans un plat carré d'environ 17cm de côté préalablement recouvert de film alimentaire, versez les deux préparations en alternant les couches pour un résultat marbré.

Placez au moins 3H au réfrigérateur. Découpez en cubes avant de remettre les fudges au frais pour qu'ils soient plus fermes.

Dégustez !