

## Fudge au beurre de cacahuète



Cassey Ho est une youtubeuse et blogueuse sportif du célèbre site [Blogilates](#), je fais énormément de sport avec elle (ses vidéos plus précisément ^^), j'adore, je suis vraiment fan ^. Cassey Ho propose aussi de temps en temps des recettes en vidéo sur sa chaîne et il y a quelques semaines maintenant elle avait proposé ces fudges au beurre de cacahuète qui me tentaient énormément. Après une petite traduction de sa recette (très facile) j'ai réalisé ces fudges très gourmands qui ont beaucoup plus, en particulier à mon frère qui est un grand grand fan du beurre de cacahuète ;). Cette recette convient bien évidemment et toujours aux végétariens et aussi aux vegans étant donné que le beurre utilisé est du beurre de coco.

### **Pour une douzaine de fudges**

#### **Ingrédients:**

125g de beurre de cacahuète

65g de beurre de coco

3c. à soupe de sirop d'agave (ou stevia)

3c. à soupe de miel

1c. à café d'extrait de vanille

1 pincé de sel

Cacahuètes salées grossièrement hachées (facultatif)

#### **Préparation:**

Dans une casserole, mettez le beurre de cacahuète, le beurre de coco et le sirop d'agave. Faites chauffer sur feu moyen et mélangez l'ensemble.

Ajoutez alors le miel et la vanille et portez à petite ébullition, toujours en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement et devienne un peu collante.

Hors du feu, ajoutez le sel et répartissez dans des moules rectangulaires en silicones. Parsemez les cacahuètes si vous souhaitez en mettre.

Placez au congélateur jusqu'à ce que les fudges soient pris. Démoulez, coupez en carrés.

Les fudges se gardent deux semaines au frais dans une boîte hermétique.