

## Fudges au chocolat au lait et aux noisettes grillées



Aujourd'hui je vous propose un des nombreux cadeaux gourmands que j'ai fait. De délicieux fudges au chocolat et aux noisettes grillées dont la recette vient du très joli blog "[Cro'K'Mou](#)", pour sa part, elle a utilisé du chocolat noir mais j'ai préféré prendre, en tant que grande gourmande du chocolat au lait ! Le chocolat au lait se marie très bien avec les noisettes grillées, ces fudges étaient vraiment très très bon, fondant et à la fois croquant. De plus ils sont vraiment simples à réaliser.

### **Pour une vingtaine de fudges**

#### **Ingrédients:**

260g de lait concentré sucré

300g de chocolat au lait

10g de beurre

70g de noisettes grillées

#### **Préparation:**

Faites chauffer le lait concentré avec le beurre dans un bain-marie.

Ajoutez alors en deux fois le chocolat coupé plus ou moins en gros morceaux, mélangez bien à chaque fois.

Laissez cuire quelques minutes en remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la préparation épaississe et fasse de grosse bulle collante.

Lorsque le mélange a épaissi, ajoutez les noisettes grillées très grossièrement hachées et mélangez. Versez ensuite la préparation dans un moule carré préalablement recouvert de film alimentaire. Etalez correctement la préparation qui doit déjà commencer à prendre.

Placez au réfrigérateur pour 24H puis démoulez et coupez les fudges en carrés.