



Fudge cioccolato Emilia e noci

I fudge al cioccolato sono dei cioccolatini, di origine americana, al cioccolato e nocciola. Qui li trovi con una variante più golosa: con le noci. Dolcetto molto semplice da confezionare e regalare!



INGREDIENTI

- 330 g di latte di cocco condensato
- 360 g di cioccolato Emilia Zaini
- 60 g di noci
- 5 g di cacao
- un cucchiaino di estratto di vaniglia
- un pizzico di sale



Difficoltà
FACILE



Preparazione
25 min



Porzioni
6

1

Sciogliere il cioccolato nel latte condensato di cocco per 3 minuti, togliere dal fuoco, aggiungere l'estratto di vaniglia, le noci e il pizzico di sale.

CONSIGLIO

Si possono anche farcire con altra frutta a guscio come nocciole, mandorle e pistacchi.

2

Preparare una teglia con della carta da forno e versarci il composto così ottenuto.

3

Mettere in frigorifero per circa 30 minuti o finché solido. Spolverare con cacao Zaini

4

Tagliare con un coltello affilato