

Fudge

4 c. à table de cacao
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de cassonade bien tassée
1 pincée de sel

Mélanger le tout.

1 tasse de crème 15%
1 c. à table de sirop de maïs
1 c. à table de beurre

Amener à ébullition sur feu moyen 234°F en brassant souvent.

Retirer du feu. Ajouter ½ c. à thé de vanille.

Placer dans un plat d'eau froide 4 minutes sans brasser.

Retirer et brasser jusqu'à épaissement (5 minutes).

Placer dans un plat beurré.