



Fudge aux biscuits Oreo

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 20

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 4 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 conserve (300 ml) de lait condensé sucré
- 2 3/4 tasses (approx 550 grammes) de pépites de chocolat blanc
- 14 Oreo
- 1 pincée de sel
- 1 c. thé d'essence de vanille

Préparation

1. Dans un gros contenant en verre ou une grosse tasse à mesurer en pyrex, mélanger le lait condensé et les pépites de chocolat.
2. Faire chauffer, 45 secondes à la fois dans le four à micro-ondes en brassant régulièrement jusqu'à ce que le tout soit bien fondu.*
3. Ajouter le sel et la vanille au chocolat fondu et bien brasser.
4. Pendant ce temps, écraser 12 biscuits Oreo.
5. Ajouter les oreos écrasés dans le mélange de chocolat fondu. Bien mélanger.
6. Tapisser un plat en pyrex de 9 pouces par 9 pouces de papier parchemin.
7. Verser la préparation dans le plat et étendre uniformément.
8. Écraser les Oreo restants et saupoudrer sur le mélange de chocolat.
9. Réfrigérer pour au moins 1 à 2 heures .
10. Couper en carré et servir.

*Vous pouvez faire fondre le tout dans un bain-marie si vous n'avez pas de four à micro-ondes.