

Chocolade-marshmallow fudge / Chocolate marshmallow fudge



De boodschappen

- olie om in te vetten
- 70 gram boter
- 300 gram lichtbruine basterdsuiker
- 125 koffiemelk
- 225 gram marshmallows
- 300 gram melk chocolade, fijngehakt
- 75 gram pure chocolade, fijngehakt

Lekkere zachte toffees, leuk om met kids te maken! Zo maak je ze

Bekleed een rechthoekig bakblik met bakpapier.

Smelt de boter, suiker en melk in een grote langzaam op laag vuur.

Voeg de marshmallows toe als de suiker helemaal is opgelost, zet dan het gas hoog.

Laat de fudge 5-6 minuten doorkoken.

Neem de pan van het gas en doe de gehakte chocolade bij het mengsel.

Laat het een minuutje staan en roer het dan door elkaar tot alles gesmolten is.

Giet het mengsel in het bakblik en laat het een paar uur opstijven.

Stort de harde fudge uit de vorm en snij het met een scherp mes in blokjes.

Lekker!!

Chocolade-marshmallow fudge / Chocolate marshmallow fudge



Shopping list

- oil for greasing
- 70g butter
- 300g light brown sugar
- 125ml evaporated milk
- 225g marshmallows
- 300g milk chocolate, finely chopped
- 75g dark chocolate, finely chopped

Nice soft caramels, fun to make with the kids! How to make fudge

Line a rectangular baking pan with parchment paper.

Melt the butter, sugar and milk in a large pan on low heat.

Add the marshmallows as the sugar is completely dissolved, then turn the heat high.

Let the fudge simmer for 5-6 minutes.

Remove the pan from the heat then add the chopped chocolate to the mixture.

Let it stand for a minute and then stir together until everything is melted.

Pour the mixture into the pan and let it harden for a few hours.

Pour the hard fudge from the baking pan and cut with a sharp knife into cubes.

Yummy!!