

Nutella Fudge / Nutella Fudge



Boodschappenlijstje

1 blikje gecondenseerde melk (397 gram)

200 gram pure chocolade

1 eetlepel roomboter

150 gram Nutella

roze hartjes-sprinkels

Zo maak je Nutella Fudge

Doe de de inhoud van het blikje gecondenseerde melk in een steelpan.

Hak de chocolade fijn en doe het met de boter en Nutella bij de gecondenseerde melk.

Laat alles op medium hitte smelten.

Leg kruislings bakpapier in een 20x20 cm bakvorm.

Roer het Nutella-mengsel even goed door elkaar en schenk het in de bakvorm.

Laat de fudge een uur afkoelen en zet het dan 2 - 3 uur in de ijskast, om goed op te stijven.

Til de fudge uit de vorm en snij het in blokjes, wij vonden het leuk om er hartjes op te plakken.

Veel plezier op het Suikerfeest!

Nutella Fudge / Nutella Fudge



Shopping list

1 can of condensed milk (397g)

200g dark chocolate

1 tablespoon unsalted butter

150g Nutella

pink heart sprinkles

How to make Nutella Fudge

Place the contents of the condensed milk can in a saucepan.

Chop the chocolate finely and add it with the butter and the Nutella to the condensed milk.

Allot it to melt on medium heat.

Place crosswise baking paper in a 20x20 cm tin.

Stir the Nutella mixture swiftly until combined then pour it into the baking tin.

Lift the fudge from the tin and cut it into cubes, we thought it fun to stick on sugar hearts.

Have lots of fun at the Sugar Festival!