

## Fudge Chocolat et beurre d'arachide

Par Claudia Sylvain



Photographie de Catherine Sylvain

### Ingrédients :

- 6 carrées de chocolat mi- sucrés
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de beurre d'arachide crémeux
- 1 paquet de mini-guimauves

### Préparation :

Faire fondre le chocolat, le beurre et le beurre d'arachide à feu doux et mélanger. Retirez du feu. Lorsque c'est bien mélangé, ajoutez les guimauves. Ne pas trop brasser car les guimauves vont fondre. Déposé dans un moule carré au rectangulaire recouvert de papier parchemin. Réfrigéré au moins 2 heures avant de coupé en carré d'environ 1 x 1 pouce