

Fudges de Nutella



Dificultad: ◻◻◻◻◻

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 20min , Número de porciones: **30**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/fudges-de-nutella>

Preparación

Engrase una fuente de 8×8cm. Coloque el azúcar glas en un tazón y reservar. Derretir la manteca a fuego medio-bajo. Añadir la leche y el azúcar negra. Hervir por 2 minutos, revolviendo constantemente. Retire la sartén del fuego y agregar rápidamente la vainilla y la Nutella. Revuelva hasta que se derrita la Nutella. Vierta cuidadosamente la mezcla de Nutella caliente sobre el azúcar impalpable y mezclar rápidamente hasta que se mezclen completamente. Una vez que todo se junta, tomará consistencia bastante rápido. Si la mezcla está líquida, añadir más azúcar en polvo. Vierta la mezcla en el molde. alise y empareje, si es necesario. Enfriar durante 2 horas.



Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca
- 1/2 taza/s Leche entera
- 1-1/2 taza/s Azúcar negra
- 1-1/2 cucharadita/s Vainilla
- 1 taza/s Nutella
- 2 - 3-1/2 taza/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces