



Fudge cu lichior irlandez și fistic

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 4h 25 min.

Mărime porție 100 bucăți

Ingrediente

- ulei de arahide, pentru uns folia de aluminiu
- 50 g fistic nesărat, fără coajă
- 950 g ciocolată albă, bucăți mici sau fulgi
- 390 g lapte condensat, îndulcit
- 80 g lichior irlandez (tip Baileys®)

Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 297 kJ / 71 kcal

Proteine 1.2 g

Carbohidrați 7.9 g

Grăsimi 3.8 g

Preparare

1. Tapetați o formă pătrată pentru tort (20 cm) cu folie de aluminiu, apoi ungeți-o ușor cu ulei.
2. Puneți în bol fisticul și mărunțiți **5 sec./viteza 5**. Transferați într-un castronel și dați deoparte.
3. Puneți în bol ciocolata și mărunțiți **20 sec./viteza 8**. Topiți **3 min./60°C/viteza 4**.
4. Curățați pereții bolului cu spatula și topiți din nou **3 min./60°C/viteza 4**.
5. Adăugați laptele condensat, lichiorul irlandez și fisticul mărunțit pus deoparte și amestecați **1 min./50°C/invers/viteza 4**.
6. Transferați rapid amestecul în tava pregătită și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei până când se întărește (aprox. 3-4 ore).

7. După ce amestecul s-a întărit, scoateți-l din formă și tăiați-l cuburi (2 cm).
Împachetați fudge după preferință și păstrați la frigider până la nevoie.

Obiecte utile

tavă pătrată pentru tort (20 x 20 cm), folie de aluminiu, cuțit lung, bine ascuțit, frigider