

## ♥ Creamy Fudge Treats ♥

クリーミー・ファッジ・トリーツ

Enjoy! Jackie Allen's recipe.

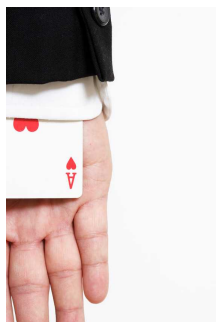
### Ingredients: 【材料】

- ・セミ・スイート・チョコレート・・・340g  
きざんでおく  
(高品質のチョコレートを使うと仕上がりの味がとっても違います)
- ・加糖コンデンスミルク・1缶(400g)
- ・無塩バター・・・大さじ2
- ・お好みのナッツ類・・・約カップで120cc分それ以上でも可



### Directions:【作り方】

1. 大き目のソースパンを弱火にかけ、きざんだチョコレートを、コンデンスミルク、バターと一緒に溶かします。なめらかでクリーミーになるまで溶かす。
2. お好みで、ビニール袋(ジップロック)などにナッツをいれ、叩いて粗めの粒に砕く。
3. 焼き型に(私は9インチの正方形のものを使ってるわ)アルミホイルを敷き、チョコレートを混ぜたものを流し込み表面を平らにします。
4. お好みで、ナッツを上にもふりかけて軽く押してチョコの中に入れます。
5. そのまま、室温で10分ほどファッジをさましあらかた熱をとってから、冷蔵庫で完全に固まるまで約30分~2時間冷やします。
6. 型から外し、ホイルをはがします。よく切れるナイフで、小さな一口大のファッジのピースに切り分けます。(ファッジは冷たい状態で保存してください。)



© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



<http://jackieallen.jp>