TAYLOR & COLLEDGE

Fudge alla vaniglia



Preparazione: 30 Minuti
Tempo totale di preparazione: 60 Minuti
Numero di porzioni: 50 Numero di porzioni

Ingredienti

Per il fudge

200 g di zucchero
200 g di zucchero di canna
100 ml di latte
400 g di latte condensato zuccherato
50 g di burro per ungere la teglia
1 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio

Per la decorazione

un po' di sale marino

Preparazione

1. Ricoprire uno stampo apribile rettangolare (28 × 18 cm) con carta da forno e spruzzarvi un po’ di Spray per cottura Dr. Oetker.
2. In una padella a fuoco basso versare lo zucchero, lo zucchero di canna, il latte intero, il latte condensato e il burro. Cuocere, mescolando, finché lo zucchero non si sarà sciolto. Portare il composto ad ebollizione, quando giunge a bollore continuare a mescolare fino a farlo addensare e ottenere il classico colore del caramello (circa 118/°C con un termometro digitale). Questo procedimento richiederà circa 25 minuti, quindi non fermarsi troppo presto altrimenti il fudge non risulterà correttamente bilanciato. Togliere dal fuoco e aggiungere l’estratto di vaniglia. Mescolare il composto con uno sbattitore elettrico o manuale per qualche minuto fino a quando non diventerà più chiaro e comincerà ad addensarsi.
3. Lavorando velocemente, versare il composto in nella teglia preparata (circa 28/cm x 18/cm) e lasciar raffreddare.
4. Una volta raffreddato, togliere il fudge dalla teglia e tagliarlo a pezzetti di 2 x 2/cm. Il fudge può essere conservato in un barattolo ermetico per un massimo di 3 settimane.