



Bimby: THE FUDGES - [Visualizza sul sito](#)
di toto82



Dal sito eCucinando.it

Vi do direttamente la ricetta sia per la versione bimby (testata da me) e sia la versione tradizionale.

Ingredienti

350g di Cioccolato FONDENTE
300g di Latte Condensato
40g di Burro

VERSIONE BIMBY

Preparare un contenitore (io ho usato una teglia) con della pellicola su cui versare poi l'impasto.



Dal sito eCucinando.it



- Tritate il cioccolato 10 sec Vel. Turbo
- Unite il burro al cioccolato tritato 3min 50Â° Vel. 4



- Aggiungete il latte condensato -> 1min vel. 3 (il composto dev'essere omogeneo)

- Versate l'impasto nella teglia e far riposare in frigo per almeno 2 ore.

[immagine non più disponibile]

- Tagliate a vostro piacimento nella forma desiderata

[immagine non più disponibile]

Versione Tradizionale:

Preparate la teglia con la pellicola come scritto in precedenza

Sciogliete in un pentolino il cioccolato insieme al burro.

Togliete dal fuoco e amalgamando aggiungete il latte condensato; fate attenzione, in quanto il tutto tende immediatamente ad addensare!!!

Versate l'impasto nella teglia e lasciate riposare in frigo.