FUDGE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

2/3 taza cocoa

1/8 cucharadita de sal

1 cucharadita vainilla

3 tazas de azúcar

1 1/2 taza de leche

4 1/2 cucharada de mantequilla

Procedimiento:

En una cacerola eche la leche, la cocoa, el azúcar y la sal y déjelo hervir revolviendo ésto constantemente con una cuchara de palo. Cocine ésto hasta que al echar un poquito en agua fria se formen bolitas suaves. Quítela del fuego, añadale la mantequilla.Enfríela hasta que esté tibia, añada la vainilla y revuelva hasta que la mezcla se endurezca. Vacíe la mezcla en un molde enmantequillado y córtelo en cuadritos. Le puedes agregar las nueces al Fudge.

Si gustas puedes substituir la mantequilla por mantequilla de maní, pero si lo haces con mantequilla de maní baja la cantidad de 4 1/2 de mantequilla a la mitad (o sea 2 1/4 cucharada) y le añades 3 cucharadas llenas de mantequilla de maní.