

COOKER SLOW EEN IK BEN MEER SNELTEST?



Heerlijke zachte slowcooker fudge

400 gram chocolade (melk, puur of een combinatie)
1 blikje gecondenseerde melk
Klontje roomboter
theelepel vanille extract
snufje zout

- Breek de chocolade in stukjes en doe deze met de andere ingrediënten in slowcooker.
- Zet de slowcooker op low en verwarm het geheel gedurende 60 minuten. Zorg er wel voor dat je elk 10 minuten even roert.
- Doe bakpapier in een kleine ovenschaal en giet het chocolade mengsel hierin. Laat dit afkoelen op het aanrecht en zet daarna een nachtje in de koelkast.
- Haal de fudge uit de ovenschaal en snijd in kleine blokjes. Ik zou zeggen: genieten maar!