

# DULCE DE CHOCOLATE (FUDGE) PARA HALLOWEEN

---

 [solgundaker.com/blog/dulce-de-chocolate](https://solgundaker.com/blog/dulce-de-chocolate)

21 de octubre de 2021

---

TIEMPO PREP: 20 MIN | TIEMPO COCINA: 10 MIN |

REPOSO: 2 H | PORCIONES: 30

---

## Ingredientes

- 1 cda de mantequilla
- 1 taza de maní o almendras picadas
- 12 oz (340 g) de chispas de chocolate semi-dulce
- 3 tazas de marshmallows mini
- 1 lata (14 oz) de leche condensada
- 1 cda de esencia de vainilla
- ½ cda de sal

## Preparación

1. Laminar un molde cuadrado de 10x10 pulgadas o rectangular de 8 x 11.5 pulgadas con papel para hornear. Procurar que cubra el fondo y los bordes.
2. En un sartén seco, tostar las nueces a fuego medio de 3 a 4 minutos hasta que desprendan aroma. Picar ligeramente y apartar.
3. En un tazón grande resistente al calor, combinar la mantequilla, chispas de chocolate, 2 tazas de marshmallows, leche condensada, esencia de vainilla y sal. Colocar sobre una olla mediana con aproximadamente 1 pulgada de agua, formando un baño maría, con cuidado de que el agua no toque el fondo del tazón. Llevar a fuego medio-bajo y lentamente derretir todos los ingredientes hasta formar una mezcla suave y homogénea, revolviendo constantemente.

4. Apartar del calor e incorporar la taza de marshmallows restante y las nueces tostadas. Colocar en el molde preparado, espolvorear con confititos de chocolate y colocar ojos de confitería por toda la superficie.
5. Dejar reposar por al menos 2 horas, o durante la noche. Cortar en 30 cuadros (6 x 5 filas) y servir.
6. Almacenar en un recipiente con cierre hermético en el refrigerador.