

Oreo fudge recept

 ± 1.5 uur

 ± 4 uur

 20 personen



Fudge, daar heb je vast weleens van gehoord! In dit recept laten we zien hoe je deze heerlijke Oreo fudge kunt maken. De fudge is makkelijk om te maken, maar het vergt alleen wat tijd om het te laten opstijven. Het voordeel van deze lekkernij is dat je er geen oven voor nodig hebt. Je hebt er maar weinig ingrediënten voor nodig, dat is dus ook super handig. Lees snel verder voor het recept en ga aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Oreo Cookie Crumbles;
- 420 gram Callebaut Witte Chocolate Callets;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- Snufje zout;
- 1 blik gecondenseerde melk (397 gram);
- 100 Gram Oreo koekjes.

Recept

1. Doe de gecondenseerde melk en de chocolade callets in een steelpan.
2. Zet de pan op een laag vuur en laat de callets smelten, terwijl je door het mengsel roert.
3. Meng de callets en gecondenseerde melk goed door elkaar heen.





écht alles om te bakken

- Tip!** Het liefst een hele nacht.

- 1 x Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 1kg (Art.nr.: W2NV-T78)
- 1 x Kitchen Craft Bakplaat 24x18cm (Art.nr.: KCMCHB54)

