

# FUDGES AUX FLOCONS D'AVOINE

Pour plein de petits carrés

Préparation : 15 min



**100 g de beurre**

**1/3 tasse de lait soit environ 8 cl**

**3 cuillères à soupe de cacao non sucré**

**1,5 tasse de sucre (en partie du sucre complet de canne)**

**1 cuillère à café de vanille**

**2,5 tasses de flocons d'avoine**

- 1 Dans une casserole, mélanger le beurre, le lait, le sucre et le cacao. Mettre sur feu moyen et remuer jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition, continuer alors de remuer sur feu doux pendant 5 min.
- 2 Retirer la casserole du feu, ajouter la vanille, mélanger puis ajouter les flocons d'avoine et mélanger à nouveau pour bien les enrober.
- 3 Sur une plaque à biscuits non graissée, déposer une cuillère à soupe du mélange : il doit garder sa forme, si le mélange se sépare, remettre sur le feu pendant 1 ou 2 min supplémentaires et recommencer. Mon mélange était uniforme et se tenait bien, j'ai étalé la totalité de l'appareil dans un plat de 20 x 20 cm, égalisé puis découpé en carrés ... après refroidissement).