

# Fudge

Gott som julgodis, kanske till kaffet!

## Ingredienser

ca 50st

5 dl mjölk

8 dl strösocker

1½ dl kakao

½ tsk salt

50 g smör

1 msk vaniljsocker

## Gör så här:

Blanda mjölk, socker, kakao och salt i en tjockbottnad kastrull. Rör så att det blir väl blandat. Koka upp och låt koka kraftigt i ca 25 minuter. Dra då och då med en trägaffel mot kant och botten. Prova om fudgen är färdig genom att mäta temperaturen på smeten eller häll några droppar smet i kallt vatten. Fudgen är klar när temperaturen är 125 grader eller dropparna kan formas till en kula. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt smör och vaniljsocker. Rör kraftigt tills smeten svalnat och tjocknat något. Häll upp den i en smord form, ca 20x20 cm. Låt stelna. Skär i bitar och förvara i kylskåp.