

Fudge

Fudge

1 blik kondensmelk

2 eetlepels stroop(30 ml)

1 kg suiker

1 koppie melk

6 eetlepels botter(90 g)

1 1/2 teelepel vanilla

Sout

Meng melk, suiker en stroop

Roer tot smelt oor stadige hitte

(Wees maar geduldig – dis die belangrikste stap in die resep. Die suiker moet gesmelt wees, anders is fudge korrelrig en nie smooth nie.)

Voeg botter, kondens en sout by. Kook vir 20 minute op med hitte

Haal af van hitte en voeg vanilla by

Klop vir 5 minute – as kinders het ons dit met die houtlepel geklop, maar ek sit deesdae my hand held elektriese klitser in.

Gooi uit in gesmeerde pan

Sny voor koud is.

Is jeeeeeeeerlik – smelt innie mond