

# Fudge au chocolat à base d'avocat

Source de la recette :

**Portions : 16 morceaux**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 0 minutes**

## Ingrédients

- ✓ 2 avocats
- ✓ ½ tasse de beurre d'amande
- ✓ ¼ de tasse d'huile de coco
- ✓ ½ tasse de poudre de cacao
- ✓ 1 tasse de chocolat noir, fondu
- ✓ ¼ de tasse de sirop d'érable
- ✓ ½ à 1 tasse de noix (optionnel)

## Préparation

**Tapisser un moule carré d'environ 8 po X 8 po de papier parchemin. Réserver.**

**Dans un bol, verser tous les ingrédients, à l'exception des noix. Mélanger le tout à l'aide d'un pied-mélangeur, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.**

**Ajouter les noix (facultatif), mélanger, puis verser au fond du moule. Réfrigérer pendant un minimum de 30 minutes avant de couper, puis déguster.**



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de La  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy