

Barres chocolatées rocky road (noisette, guimauve, sablé)

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 200g de chocolat
- 100g de purée de noisette (ou de purée d'amande, de noix de pécan ou de pistache, ou de beurre de cacahuète...)
- 125g de noisettes torréfiées (ou autres fruits secs)
- 65g de mini guimauves
- 75g de biscuits secs (petits beurrés, sablés des Flandres, digestive biscuits...)

Préparation

1. : de chocolat de purée de noisette (ou de purée d'amande, de noix de pécan ou de pistache, ou de beurre de cacahuète...) de noisettes torréfiées (ou autres fruits secs) de mini guimauves de biscuits secs (petits beurrés, sablés des Flandres, digestive biscuits...) Recette : Faites fondre doucement le chocolat, sans dépasser 35-40°C.
2. Ajoutez la purée de noisette, puis les noisettes, les mini guimauves et les biscuits cassés en petits morceaux.
3. Versez dans un cadre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis mettez au réfrigérateur jusqu'à cristallisation.
4. Ensuite, démoulez, coupez en carrés et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com