

Barritas de chocolate Rocky Road (avellana, malvavisco, shortbread)

Ingrédients

- 200g de chocolate
- 100g de puré de avellanas (o puré de almendras, nuez de pecán o pistacho, o mantequilla de maní...)
- 125g de avellanas tostadas (u otros frutos secos)
- 65g de mini malvaviscos
- 75g de galletas secas (petit beurres, sablés de Flandes, galletas digestivas...)

Préparation

1. Una receta típicamente norteamericana hoy, el Rocky Road o «ruta rocosa».
2. Se trata de una mezcla de chocolate, frutos secos, malvaviscos, galletas... ¡De hecho, puedes poner casi lo que quieras dentro!
3. El nombre evoca una carretera pedregosa en relación con el aspecto de la barra de chocolate que tendrá irregularidades con las galletas, los frutos secos, etc.
4. Es una receta popular al otro lado del Atlántico, donde se encuentran brownies o galletas rocky road, o incluso su versión en helado.
5. Nada más fácil de hacer y de adaptar según tus deseos, esta receta se conserva bien unas semanas en el refrigerador en una caja hermética. Ingredientes: Usé puré de avellanas y avellanas enteras de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Usé el chocolate Caraiibes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Derrite suavemente el chocolate, sin superar los 35-40°C.
8. Añade el puré de avellanas, luego las avellanas, los mini malvaviscos y las galletas rotas en trozos pequeños.
9. Vierte en un molde colocado sobre una bandeja cubierta con papel de horno, luego pon en el refrigerador hasta que cristalice.
10. Luego, desmolda, corta en cuadrados y ¡a disfrutar!