

Barrette di cioccolato Rocky Road (nocciola, marshmallow, frolla)

Ingrédients

- 200g di cioccolato
- 100g di purea di nocciole (o purea di mandorle, noci pecan o pistacchi, o burro di arachidi...)
- 125g di nocciole tostate (o altra frutta secca)
- 65g di mini marshmallow
- 75g di biscotti secchi (petit beurre, sablés delle Fiandre, digestive biscuits...)

Préparation

1. Una ricetta tipicamente nordamericana oggi, il Rocky Road o « strada rocciosa ».
2. Si tratta di un mix di cioccolato, frutta secca, marshmallow, biscotti... In realtà, puoi metterci più o meno quello che vuoi!
3. Il nome evoca una strada sassosa rispetto all'aspetto della barretta di cioccolato che avrà delle irregolarità con i biscotti, la frutta secca ecc.
4. È una ricetta popolare oltre oceano, dove si trovano brownies o biscotti rocky road, o anche la sua versione gelato.
5. Nulla di più semplice da realizzare e da adattare secondo i propri desideri, questa ricetta si conserva bene per qualche settimana in frigorifero in una scatola ermetica. Ingredienti: Ho usato la purea di nocciole e le nocciole intere di Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Sciogli delicatamente il cioccolato, senza superare i 35-40°C.
8. Aggiungi la purea di nocciole, poi le nocciole, i mini marshmallow e i biscotti spezzati in piccoli pezzi.
9. Versa in una cornice posta su una teglia ricoperta di carta da forno, poi metti in frigorifero fino a cristallizzazione.
10. Poi, sforma, taglia a quadrati e goditelo!