

# Barras de chocolate rocky road (avelã, marshmallow, amanteigado)

## Ingrédients

- 200g de chocolate
- 100g de purê de avelã (ou de amêndoa, noz-pecã, pistache, ou manteiga de amendoim...)
- 125g de avelãs torradas (ou outras frutas secas)
- 65g de mini marshmallows
- 75g de biscoitos secos (petit beurres, sablés des Flandres, digestive biscuits...)

## Préparation

1. Uma receita tipicamente norte-americana hoje, o Rocky Road ou « caminho rochoso ».
2. Trata-se de uma mistura de chocolate, frutas secas, marshmallows, biscoitos... Na verdade, você pode colocar quase tudo o que quiser!
3. O nome evoca um caminho pedregoso em relação ao aspecto da barra de chocolate que vai ter saliências com os biscoitos, frutas secas etc.
4. É uma receita popular no exterior, onde encontramos brownies ou cookies rocky road, ou até mesmo sua versão em sorvete.
5. Nada mais fácil de fazer e adaptar de acordo com seus desejos, esta receita se conserva bem por algumas semanas na geladeira em uma caixa hermética Ingredientes :Usei purê de avelã e avelãs inteiras da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Usei o chocolate Caraibes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Material: Molde quadrado 20cm Tempo de preparo: 15 minutos + cristalização Para um molde de 20cm de lado: Ingredientes: de chocolate de purê de avelã (ou de amêndoa, noz-pecã, pistache, ou manteiga de amendoim.
8. ) de avelãs torradas (ou outras frutas secas) de mini marshmallows de biscoitos secos (petit beurres, sablés des Flandres, digestive biscuits.
9. ) Receita: Derreta suavemente o chocolate, sem ultrapassar 35-40°C.
10. Adicione o purê de avelã, depois as avelãs, os mini marshmallows e os biscoitos quebrados em pequenos pedaços.
11. Despeje em um molde colocado sobre uma bandeja coberta com papel manteiga, depois leve à geladeira até cristalizar.
12. Em seguida, desenforme, corte em quadrados e saboreie!