

Fındıklı, marshmallowlu, bisküvili rocky road çikolata barları

Ingrédients

- 200g çikolata
- 100g fındık ezmesi (veya badem, pecan veya fıstık ezmesi, veya fıstık ezmesi...)
- 125g kavrulmu fındık (veya di er kuruyemi ler)
- 65g mini marshmallow
- 75g kuru bisküvi (petit-beurre, Flandre kurabiyeleri, sindirim bisküvileri...)

Préparation

1. Bugün tipik bir Kuzey Amerika tarifi, Rocky Road veya "kayalık yol".
2. Bu, ikolata, kuruyemi , marshmallow, bisküvi karı ımıdır.
3. Aslında içine istedi iniz hemen hemen her eyi koyabilirsiniz!
4. sim, bisküviler, kuruyemi ler vb.
5. ile birlikte çikolata barının yüzeyindeki pürüzleri ifade eden bir yola atıfta bulunur.
6. Rocky road brownie veya kurabiyeleri, hatta dondurma versiyonu bulabilece iniz Atlantik ötesinde popüler bir tarif.
7. Hazırlaması ve iste inize göre uyarlaması son derece kolay ve bu tarif, hava geçirmez bir kutuda buzdolabında birkaç hafta saklanabilir Malzemeler:Ben fındık ezmesi ve bütün fındıkları Koro kullandım: sitedeki her eyde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de il).
8. Çikolatayı Valrhona'dan Caraibes kullandım: sitedeki her eyde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
9. Malzemeler:20cm kare çerçeve Hazırlık süresi: 15 dakika + kristalizasyonBiri 20cm bir çerçeve için: Malzemeler: Çikolata fındık ezmesi (veya badem, pecan veya fıstık ezmesi, veya fıstık ezmesi.
10.) kavrulmu fındık (veya di er kuruyemi ler) mini marshmallow kuru bisküvi (petit-beurre, Flandre kurabiyeleri, sindirim bisküvileri.
11.) Tarif: Çikolatayı yava a eritin, 35-40°C'yi a madan.
12. Fındık ezmesini ekleyin, ardından fındıklar, mini marshmallowlar ve küçük parçalara kırılmış bisküvileri ekleyin.
13. Bir çerçeveye dökün ve piirme ka ıdı serili bir tepsi üzerine koyun, ardından kristalle ene kadar buzdolabına koyun.
14. Ardından kalıptan çıkarın, kareler halinde kesin ve tadını çıkarın!