

# Rocky road bars...

(barres au chocolat, céréales, beurre de cacahuète et marshmallow)

Pour 1 moule carré 23 x23 cm :

45 g de blé soufflé (type Smacks)

70 g de riz soufflé chocolaté (Type Coco Pops)

300 g de chocolat au lait

80 g de beurre de cacahuète

70 g de mini guimauves (ou 70 g de « marshmallow » coupés dés)

70 g de pépites de chocolat



\*\*\*\*\*

- Tapisser le moule à l'aide d'un papier cuisson (*inutile si on utilise un moule en silicone*).
- Dans un grand saladier, mélanger les céréales.
- Faire fondre le chocolat au lait, coupé en morceaux, au bain-marie ou au micro-onde. Bien mélanger pour obtenir une texture lisse.
- Quand le chocolat est fondu, ajouter le beurre de cacahuète. Mélanger rapidement, pour obtenir un mélange homogène, sans grumeaux.
- Laisser tiédir la préparation pendant 5 bonnes minutes. Elle doit être tiède, presque à température ambiante, mais encore assez liquide.
- Verser le mélange chocolat/beurre de cacahuète sur les céréales et mélanger à la spatule pendant quelques minutes, le temps que ça refroidisse encore un peu.
- Ajouter enfin les mini guimauves et les pépites de chocolat et mélanger à nouveau (*Pour éviter que les pépites ne fondent, le mélange doit être vraiment à peine tiède*).
- Étaler et égaliser la préparation, à l'aide d'une cuillère, dans le moule et mettre au frigo, au moins 1h, avant de découper les barres.

Petits conseils : Attendre vraiment que le mélange chocolat/céréales soit à peine tiède pour incorporer les pépites de chocolat sous peine de voir celles-ci fondre.

Pour les guimauves, si on utilise la version originale, les couper en petits dés, à l'aide d'un ciseau aiguisé en ayant passé les lames sous l'eau. Parce que sinon, ça colle un max !

