



BARRES CRUNCHY

A savoir : pour varier les plaisirs, vous pouvez remplacer les Gavottes® par 100gr de noix de coco râpée ou des fruits secs finement hachés.



Ingrédients pour 8 personnes : 100gr de pâte de Nutella®, 150gr de chocolat au lait, 160gr de Gavottes® écrasées.

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie (ou au four à micro-ondes), puis ajoutez le Nutella® et mélangez pour obtenir une crème bien lisse. Terminez en incorporant les brisures de Gavottes® et mélangez, puis versez la préparation sur une feuille de papier sulfurisé et recouvrez-la d'une deuxième feuille. Aplatissez avec un rouleau à pâtisserie en essayant de lui donner une forme carrée ou rectangulaire d'environ 1 cm d'épaisseur. Conservez dans un endroit frais pendant 2 heures au minimum afin que le chocolat durcisse.

A l'aide d'un couteau, détaillez des petites barres que vous n'aurez plus qu'à déguster ou à offrir !

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.