

Rocky road cakes

Suite à une randonnée et sur les conseils des amis marcheurs, voici la recette du "Rocky road cakes", un peu calorifique mais qui tombe bien lors de nos pauses café :-)

Aussitôt dit, (le message ne date que du 18 janvier) aussitôt fait ; On va l'écrire comme ça...

Merci Carole !



Photo © Dave King/StockFood/Sucrè Salé

Niveau : Débutante ; Préparation : 20 min ; Cuisson : 10 min ; Prix : Petit

Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de pain d'épices
- 300 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de sirop d'érable
- 150 g de beurre
- 150 g de chamallows roses et blancs
- 100 g d'amandes mondées ou noix
- 50 g de pruneaux dénoyautés

Étapes de préparation

1. Coupez grossièrement le pain d'épices. Concassez les amandes. Coupez les pruneaux en dés.
2. Hachez les 2 chocolats.
3. Versez les chocolats dans un grand bol. Faites-les fondre au bain-marie avec le sirop d'érable et le beurre, en mélangeant.
4. Laissez refroidir puis incorporez les morceaux de pain d'épices, les amandes ou noix concassées, les « chamallows » et les dés de pruneaux.
5. Versez dans un moule à cake tapissé de film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 3 h.
6. Démoulez en ôtant le film.
7. Pour servir, découpez en gros morceaux