



DOLCETTI E CR?PES

## Rocky road



1 VASSOIO DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

5 MIN



CALORIE

540K

NOTE

2 ORE DI RIPOSO

## INGREDIENTI

300 g di Cioccolato fondente al 70%

125 g di Burro

200 g di Biscotti secchi

100 g di Marshmallow bianchi a cilindretto

60 g di Frutta candita mista

40 g di Ciliegie candite

3 cucchiaini di Miele di acacia

## PER LA COPERTURA

50 g di Cioccolato fondente al 70%

## Preparazione

• Ponete in una casseruola il cioccolato fondente spezzettato, il burro e il miele, e fate sciogliere a bagnomaria: fate attenzione che il fondo della casseruola non tocchi l'acqua calda. Appena tutto si è fuso, mescolate il composto con una spatola, togliete subito dal fuoco e fate intiepidire.

• Ungete in alcuni punti una teglia rettangolare di circa 30x20 cm, quindi foderatela, sia sul fondo che sui bordi, con carta da forno tagliata a misura.

- Ponete i biscotti in un sacchetto da freezer, sbriciolateli con un batticarne, poi mettete tutto da parte.
- Riducete a pezzetti anche la frutta candita che avete scelto e tagliate a spicchi le ciliegie candite.
- Se i marshmallow sono lunghi, tagliateli in modo da ottenere dei cilindretti al massimo di 1 cm – 1 cm e ½, e teneteli separati dal resto.
- Quando il composto di cioccolato si sarà intiepidito e risulterà ancora cremoso, versatevi i biscotti, la frutta candita e metà dose dei marshmallow preparati. Mescolate gli ingredienti delicatamente e poi versate il composto nella teglia preparata, spargendolo con la spatola.
- Distribuite sulla superficie i marshmallow rimasti e le ciliegie a spicchi, pigiandoli leggermente perché si attacchino al composto.
- Tritate il cioccolato che vi serve per la copertura e scioglietelo a bagnomaria. Aspettate che si sia intiepidito e che da liquido sia diventato cremoso, versatelo in un cono di carta da forno con foro abbastanza piccolo e decoratevi la superficie a piacere. Se non avete il conetto, potete ottenere la vostra decorazione facendo scendere dei fili di cioccolato da un cucchiaino.
- Fate raffreddare il dolce a temperatura ambiente e poi trasferitelo in frigo per almeno 2 ore.
- Togliete il composto ormai solido, insieme alla sua carta, e tagliatelo a barrette o a quadrati usando un coltello ben affilato, poi servite i vostri dolcetti.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Al posto del miele in genere si usa il 'golden syrup', che però non si trova facilmente. Il miele ne è comunque un ottimo sostituto.
- Se avete dei problemi per tagliare i dolcetti, mettete la lama del coltello in acqua calda per qualche secondo e asciugatela perfettamente: il calore vi permetterà di ottenere un taglio perfetto.
- Questi dolcetti sono velocissimi da fare e vi potete divertire anche a cambiare gli ingredienti. Per esempio sostituite i canditi con una uguale quantità in peso di noccoline americane, oppure con lo stesso volume di rice crispies: insomma, sbizzarrite la vostra fantasia e preparateli insieme ai bambini!