



## Rocky Road

Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min  
Attente : 3 h

300 g de chocolat au lait • 1 paquet de biscuits shortbread • 100 g de mini-Chamallows • 100 g de cranberries séchées

- 1** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Placez les biscuits shortbread dans un sac congélation et réduisez-les en petits morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Une fois le chocolat fondu, ajoutez les morceaux de biscuits, les Chamallows et les cranberries, puis mélangez. (Gardez quelques cranberries et des miettes de biscuits pour la déco au-dessus).
- 2** Chemisez un plat rectangulaire d'une feuille de papier sulfurisé. Versez la préparation dans le plat et parsemez-la de miettes de biscuits et de cranberries coupées en petits morceaux.
- 3** Réfrigérez au moins 3 h. Trempez le couteau dans l'eau chaude pour faciliter la découpe.

**AU CHOCOLAT NOIR OU BLANC**  
Remplacez le chocolat au lait par du chocolat noir et ajoutez des pistaches grillées. Essayez la version chocolat blanc : remplacez les cranberries par des fraises séchées et des Chamallows roses.