

Les rocky roads white



Couper en deux des chamallows multicolores (environ 250 g) dans un saladier.

Ajouter 100 g de fruits confits, recoupés (ou fruits secs hachés : abricots, pruneaux).

Puis 60 gr de noix grossièrement hachées (ou pistaches non salées)

Puis 50 g de noix de coco hachée.

Tout doit être bien mélangé.

Faire fondre doucement 400 g de chocolat blanc au bain marie et verser sur le mélange (personnellement j'ai fini à la main pour bien enrober les morceaux).

Verser dans un moule tapissé de papier cuisson(ou plat à gratin mais pas trop grand afin d'avoir de l'épaisseur).

Bien tasser et aplanir le tout.

Garder au frais et couvert .

Découper après démoulage avec un couteau trempé dans de l'eau chaude.

La recette de base (adaptée selon mes placards) provient d'un **Cuisine actuelle**.