

Barres au chocolat santé aux baies séchées et aux noix

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de chocolat noir
100 grammes de chocolat blanc
50 grammes frambrozen (séchées, hachées grossièrement)
50 grammes d'airelles séchées
75 grammes de noisettes (concassées)
75 grammes d'arachides

Méthode de préparation

1. **Laissez fondre le chocolat noir à feu doux dans un poêlon.**
2. **Couvrez une plaque de cuisson rectangulaire de taille moyenne ou un moule de papier sulfurisé. Versez-y le chocolat fondu.**
3. **Pendant ce temps, laissez fondre le chocolat blanc de la même manière. Versez-le sur le chocolat noir, en un motif fantaisiste.**
4. **Avant que le chocolat ne se fige, saupoudrez-le de framboises, de canneberges, de noisettes et de cacahuètes.**
5. **Laissez le mélange se figer et cassez-le en morceaux.**