

Me encantan estas barras de chocolate rústicas, uno les puede poner los ingredientes que quiere y hacerlas a su antojo del momento. Además me gusta que se vean Homemade, que se vean rústicas, que se note que uno las hizo. Estas barras son deliciosas, agridulce, mezcla de chocolate con pretzels y mani salado, quedan muy lindas. En mi casa se las devoraron, grandes y chicos, las puse para acompañar el café en una comida y no quedo ninguna .

Mi técnica es combinar Chocolate de leche con chocolate amargo así las barras no quedan tan dulces.

Muy fáciles, deliciosas y delicadas van a causar sensación si las hacen!

Barras de Chocolate Extracargadas!

Receta

450 grs. de chocolate picado, yo mezcle chocolate de leche con amargo

1 taza de mini pretzels (los venden en el jumbo)

8 galletas Oreo molidas en pedazos grandes

1/3 taza de mani salado machacados

1/3 taza de almendras machacadas

Preparar una fuente rectangular grande, de 25x38 cm. aproximadamente con papel mantequilla, reservar.

Tener todos los ingredientes medidos y preparados, listos para usar.

Derretir en un bol que pueda ir al microondas el chocolate, tiene que estar picado para que no se queme, se derrite en intervalos de 30 segundos, revolviendo entre cada intervalo.

Cuando el chocolate este derretido poner en la fuente reservada y esparcir bien con una espátula, luego poner los pretzel y espolvorear todos los ingredientes sobre el chocolate. Llevar al freezer por 20 minutos, luego partir con las manos de forma irregular para que queden unas barritas rústicas, si hace calor guardar en el refrigerador .