

ROULÉS CHOCO-GUIMAUVES

Ingrédients :

- 6 oz (170 g) de chocolat au lait ou mi-sucré
- 2 c. à table (30 g) de beurre ou margarine
- 1 œuf battu
- 3 tasses (144 g) de mini-guimauves blanches ou de couleur
- 1 tasse (150 g) de noix hachées

Préparation :

- Dans un chaudron moyen, fondre à feu doux, le chocolat et le beurre. Tout en brassant rapidement, ajouter l'œuf. Retirer du feu et refroidir légèrement.
- Incorporer les noix, les guimauves et bien mélanger.
- Sur un grand morceau de papier ciré, étendre du sucre à glacer pour empêcher le chocolat de coller au papier. À 3 pouces (7,6 cm) du bord, verser en longueur le mélange sur le papier, saupoudrer légèrement de sucre en poudre et rouler très serré.
- On peut séparer le mélange pour faire 2 rouleaux (*j'ai fait 3 rouleaux*).
- Mettre au frigo environ 30 minutes ou jusqu'à ce que ça soit bien pris.
- Dérouler et couper en tranches.
- Se garde dans un contenant hermétique à température de la pièce.

Source : mère d'Isabelle du blogue « Le palais gourmand »

<http://lepalaisgourmand.blogspot.com/2011/10/roules-choco-guimauves.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 15 décembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/12/roules-choco-guimauves.html>