



# Barres au chocolat santé aux baies séchées et aux noix

**Temps de préparation**

> 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

- 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.