Rocky road -suklaapalat

KAPPALEITA 1

VALMISTUSAIKA 15 min

Rocky road -suklaapalat vievät takuulla makeannälän hetkessä. Tämä suklaaherkku viimeistellään karkeilla ja suolapähkinöillä.

### Ainekset

150 g tummaa suklaata

150 g margariinia

2 dl sokeria

3 kpl kananmunaa

2 dl vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

30 kpl sienenmuotoista vaahtokarkkia (irtomakeisia)

1 dl suolapähkinöitä

#### PINNALLE

50 g tummaa suklaata

Paloittele suklaa. Sulata margariini. Lisää suklaa ja sekoita, kunnes se on sulanut. Kaada seos kulhoon. Sekoita joukkoon sokeri, munat ja jauho-leivinjauheseos. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun noin 20 x 30 cm:n uunivuokaan. Paista 175-asteisen uunin keskitasolla 25 minuuttia

Saksi vaahtokarkit puoliksi ja sekoita suolapähkinöiden kanssa. Ota vuoka uunista ja ripottele heti pinnalle vaahtokarkki-suolapähkinäseos. Siirrä takaisin uuniin ja paista 2–3 minuuttia, kunnes vaahtokarkit saavat hieman väriä. Sulata loppu suklaa ja valuta raidoiksi kakkulevyn pinnalle. Anna jäähtyä ja leikkaa paloiksi.