



Tiffin au chocolat

Recette en français

1 heure 15 min

Ingrédients pour : 20 personnes

- 1 tasse de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de sirop doré
- 4 cuillères à café de cacao en poudre
- 225 g (8 oz) de biscuits au thé riche, écrasés
- 1 poignée de raisins secs
- 400 g (14 oz) de chocolat (moitié lait et moitié noir)

préparation: 10 min > **cuisson:** 5 min > **Temps supplémentaire:** 1 h Réglage > **Prêt en:** 1 h 15 min

1. Dans une casserole, faites fondre le beurre, le sucre, le sirop et le cacao. Ajouter les biscuits et les raisins secs une fois fondus. Remuer pour combiner.
2. Versez le mélange dans un moule à rouleau suisse de 20 x 30 cm et appuyez dessus. Faire fondre le chocolat et verser sur le mélange dans le moule.
3. Mettez le moule au réfrigérateur et laissez reposer environ 1 heure. Pour servir, couper en 20 morceaux environ.

Conseil

Faire fondre le chocolat au micro-ondes à 30 secondes d'intervalle, en remuant entre les deux, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Mais attention à ne pas brûler le chocolat! Sinon, faites fondre dans un bain-marie.

Options

Pour une base plus épaisse, vous pouvez fabriquer le tiffin dans une boîte plus petite, comme une boîte carrée de 20 cm. Si vous utilisez une boîte plus petite, vous pouvez réduire le chocolat utilisé à environ 225 g (8 oz).



Chocolate tiffin



Recette en anglais

1 hour 15 min

Ingredients

Serves: 20

- 110g (4 oz) butter
- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons golden syrup
- 4 teaspoons cocoa powder
- 225g (8 oz) Rich Tea biscuits, crushed
- 1 handful raisins
- 400g (14 oz) chocolate (half milk and half dark)

Prep:10min › **Cook:**5min › **Extra time:**1hr setting › **Ready in:**1hr15min

1. In a saucepan, melt the butter, sugar, syrup and cocoa. Add the biscuits and raisins when melted. Stir to combine.
2. Pour mixture into a 20x30cm Swiss roll tin and press down. Melt the chocolate and pour over the mixture in the tin.
3. Pop the tin into the fridge and leave for about 1 hour to set. To serve, cut into about 20 pieces.

Tip

Melt the chocolate by microwaving at 30 second intervals, stirring in between, till melted. But be careful not to scorch the chocolate! Otherwise, melt in a double boiler.

Options

For a thicker base, you can make the tiffin in a smaller tin, like a 20cm square tin. If using a smaller tin, you can reduce the chocolate used to about 225g (8 oz).



Tiffin de chocolate

Recette en espagnol

1 hora 15 min

Ingredientes

Porciones: 20

- 110 g (4 oz) de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de almíbar dorado
- 4 cucharaditas de cacao en polvo
- 225 g (8 oz) de galletas Rich Tea, trituradas
- 1 puñado de pasas
- 400 g (14 oz) de chocolate (mitad con leche y mitad oscuro)

Preparación: 10 min › **Cocción:** 5 min › **Tiempo adicional:** 1 hora de ajuste
› **Listo en:** 1 hora y 15 minutos

1. En una cacerola, derrita la mantequilla, el azúcar, el almíbar y el cacao. Agrega las galletas y las pasas cuando se derrita. Revuelve para combinar.
2. Vierta la mezcla en una lata para rollos suizos de 20x30 cm y presione hacia abajo. Derretir el chocolate y verter sobre la mezcla en la lata.
3. Coloque la lata en el refrigerador y déjela reposar durante aproximadamente 1 hora. Para servir, córtelo en unas 20 piezas.

Consejo

Derrita el chocolate en el microondas a intervalos de 30 segundos, revolviendo hasta que se derrita. ¡Pero ten cuidado de no quemar el chocolate! De lo contrario, derrita a baño maría.

Opciones

Para una base más gruesa, puede hacer el tiffin en una lata más pequeña, como una lata cuadrada de 20 cm. Si usa una lata más pequeña, puede reducir el chocolate usado a aproximadamente 225 g (8 oz).