

石板街



材料

- 200 克 牛奶巧克力
- 75 克 黑巧克力
- 25 克 无盐黄油
- 50 克 迷你棉花糖（用白/粉红皆可）
- 50 克 酥饼（切成颗粒状）
- 100 克 夏威夷果
- 25 克 葡萄干

方法

1. 准备一个长方、深 3 厘米的模具，铺上锡纸。
2. 将牛奶巧克力、黑巧克力与黄油一起放在抗高温碗内隔水座融（切勿沾水）；完全融化后再搅拌均匀。
3. 加入棉花糖与其它材料搅拌。
4. 将拌好的混合物均匀地倒入模具中，冰箱冷藏 2 小时至硬后取出切块作为甜点或零食食用。