

Chocolate Maple Nut Bark

with Cranberries

Sugar Shack

30 Minutes

Start here

Gather all required baking tools.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, plastic wrap, spatula, parchment paper, medium pot, whisk

Ingredients

	2 Person
Bittersweet Chocolate Chips	1 cup
Dried Cranberries	¼ cup
Maple Syrup	2 tbsp
Almonds, sliced	28 g
Walnuts, chopped	28 g
Cream	56 ml
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Melt chocolate

Add **2 tbsp butter**, **¼ tsp salt**, **cream**, **maple syrup** and **chocolate chips** to a medium pot. Heat the pot over low heat. Cook, whisking often, until **chocolate chips** melt and **mixture** is thoroughly combined and smooth, 3-4 min.



Prep baking sheet

While **chocolate mixture** melts, line a baking sheet with parchment paper. (**NOTE:** The parchment should hang over 2 edges of the baking sheet. This helps to easily remove bark once chilled.)



Make bark

Pour **chocolate mixture** onto the prepared baking sheet. Using a rubber spatula, spread **chocolate** into an even ¼-inch-thick layer. Sprinkle **almonds**, **walnuts** and **cranberries** over top. Cover the baking sheet with plastic wrap. Refrigerate **bark** until **chocolate** sets, 2 hr.



Finish and serve

Using the parchment overhang, lift **bark** off the baking sheet. Cut or break **bark** into 8 equal pieces. Transfer to a serving dish.

Croquant à l'érable et au chocolat

avec canneberges

Cabane à sucre

30 minutes

D'abord

Rassembler le matériel nécessaire.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pellicule plastique, spatule, papier parchemin, casserole moyenne, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Pépites de chocolat mi-sucré	1 tasse
Canneberges séchées	¼ tasse
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Amandes, tranchées	28 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g
Crème	56 ml
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire fondre le chocolat

Dans une casserole moyenne, ajouter **2 c. à soupe** de **beurre**, **½ c. à thé** de **sel**, la **crème**, le **sirop d'érable** et les **pépites de chocolat**. Faire chauffer la casserole à feu doux. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le **chocolat** fonde et que le **mélange** soit lisse et homogène.



2 Préparer la plaque à cuisson

Pendant que le **mélange au chocolat** fond, tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin. (**REMARQUE** : Le papier parchemin devrait dépasser des deux côtés du moule. Ceci permet de retirer facilement le mélange refroidi.)



3 Préparer le croquant

Verser le **mélange au chocolat** sur la plaque à cuisson préparée. À l'aide d'une spatule, étendre le **chocolat** en une couche uniforme d'une épaisseur de 0,31 cm (1/8 po). Parsemer d'**amandes**, de **noix de Grenobles** et de **canneberges**. Couvrir la plaque de pellicule plastique. Réfrigérer le **croquant** pendant 2 heures, jusqu'à ce que le **chocolat** soit figé.



4 Terminer et servir

Sortir le **croquant** à l'aide du papier parchemin. Couper ou briser le **croquant** en 8 morceaux de taille égale. Transférer dans un plat de service.