



Twix

Ingredients

Biscuit

50g de sucre glace

100g de beurre salé mou

150g de farine

Caramel

170g de sucre

100g de beurre

160g de crème liquide entière

Nappage au chocolat

150g de chocolat au lait

50g de chocolat noir

Biscuit

- Pour 6 biscuits -

Malaxer du bout des doigts le beurre et la farine.

Puis ajouter le glace et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Etaler la pâte à la main dans un cadre de 16x16cm sur une épaisseur d'environ 1cm et faire cuire environ 15 minutes

Caramel

Faire chauffer la crème et mettre de côté

Dans une casserole faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il se colore.

Ajouter le beurre et la crème chaude en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.

Verser le caramel obtenu sur le biscuit refroidit (toujours dans le cadre) et placer au congélateur 2h

Nappage au chocolat

Faire fondre les 2 chocolats au bain marie

Sortir le gâteau, enlever le cadre et découper 8 bandes

Placer les bandes sur une grille et napper de chocolat fondu

Mettre au frais 1h et déguster



Twix