



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 -

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le sucre glace, le beurre mou salé et la farine 30s/vitesse 5 et finir à la main si besoin

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

Caramel

Dans le bol mettre le sucre, la crème et le beurre 65min/120°C/vitesse 2 avec le panier au-dessus

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