

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 ptrir jusqu' obtention d'une pte homogne.

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

Caramel

Faire chauffer la crme et mettre de ct

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

Ajouter le beurre et la crme chaude en mlangeant bien pour viter les grumeaux.

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

Nappage au chocolat

Faire fondre les 2 chocolats au bain marie

Sortir le gteau, enlever le cadre et dcouper 8 bandes

Placer les bandes sur une grille et napper de chocolat fondu

Mettre au frais 1h et dguster

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Twix

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr