

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 -

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le sucre glace, le beurre mou sal et la farine30s/vitesse 5 et finir la main si besoin

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

Caramel

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

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 réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr