

Twix caseiro

Ingrédients

- 150g de farinha
- 50g de açúcar mascavo
- 100g de manteiga
- 10g de leite
- 1 pitada de flor de sal
- 230g de açúcar granulado
- 150g de creme de leite integral
- 80g de manteiga
- 300g de chocolate da sua escolha

Préparation

1. Uma pequena guloseima bastante fácil de fazer para receber o outono que está chegando suavemente: barras de chocolate estilo Twix caseiro.
2. A composição é rápida: um biscoito amanteigado e crocante, um caramelo macio e chocolate, da sua escolha, para cobrir tudo Material: Termômetro Batedor Rolo de massa Placa perfurada Sacos de confeitar Bico 18mm Ingrediente: Usei o chocolate Caribe da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparação: 1 hora + descanso + 15 minutos de cozimento: Para 12 a 15 barras, dependendo do tamanho: O biscoito: de farinha de açúcar mascavo de manteiga de leite 1 pitada de flor de sal Misture a manteiga pomada com o açúcar mascavo, em seguida, adicione o leite, o sal e finalmente a farinha.
4. Forme uma bola, achate-a levemente e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.
5. Em seguida, estenda-a com 1cm de espessura e corte tiras de cerca de 10 a 12cm de comprimento e 2 a 3cm de largura.
6. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.
7. O caramelo: de açúcar granulado de creme de leite integral de manteiga Prepare um caramelo seco com o açúcar.
8. Aqueça o creme.
9. Quando o caramelo estiver com uma linda cor âmbar, deglace aos poucos com o creme quente.
10. Quando a mistura estiver homogênea, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e misture bem.
11. Reduza o caramelo em fogo baixo por cerca de 5 minutos, para engrossar ligeiramente.
12. Deixe esfriar completamente.
13. Acabamento: de chocolate da sua escolha Coloque o caramelo sobre as barras de biscoito, depois coloque-as no congelador enquanto prepara o chocolate (para facilitar a cobertura).
14. Derreta o chocolate lentamente, sem ultrapassar 35°C, depois mergulhe as barras uma a uma nele.
15. Agite-as ligeiramente para retirar o excesso de chocolate, em seguida, coloque-as em uma folha de papel manteiga e deixe cristalizar (para fazer os fios sobre as barras de chocolate, basta mergulhar um garfo no chocolate e agitá-lo sobre as barras).
16. Finalmente, delicie-se!