

# Millionnaire's shortbread ou Twix maison



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

(pour un plat de 20 cm) :

pour le biscuit :

- 150 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 50 g de sucre complet

pour le caramel :

- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 CS de miel
- 400 g de lait concentré sucré

pour le glaçage :

- 250 g de chocolat
- quelques noisettes



## ✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Mélangez le beurre et le sucre au fouet. Ajouter la farine, la levure. Mélangez de nouveau.

Étalez la pâte dans un plat allant au four beurré et fariné sur environ 1 cm d'épaisseur. Enfournez pour 20 à 25 minutes. Le biscuit doit être légèrement doré. Laissez refroidir.

Faites fondre à feu doux le beurre, le sucre, le miel et le lait concentré dans une petite casserole en mélangeant bien pour que cela n'attache pas au fond de la casserole.

Le mélange doit épaissir et prendre une belle couleur de caramel. Le caramel est prêt lorsqu'il se détache légèrement des bords de la casserole. Étalez le caramel sur le biscuit.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et versez le sur le caramel. Décorez de quelques noisettes. Placez au frais pour que le tout durcisse. Découpez ensuite en petit carré et dégustez !

www.audalacuisine.com