

TWIX sans cuisson

Ingrédients :

- Biscuits casse-croûte 400g
- Caramel beurre salé liquide 270g
- Lait concentré sucré 150g
- Beurre mou 60g
- Chocolat au lait 340g
- Un peu d'huile
- Pilon
- Moule à cake
- Papier cuisson
- Micro-onde



Etape 1 :

- Réduire les biscuits en miettes à l'aide pilon dans un pot
- Disposer dans un saladier le lait concentré sucré, le caramel et le beurre mou et le passer au micro-onde pour faire fondre un peu et obtenir une pâte
- Bien mélanger et tasser la préparation dans le moule à cake dont le fond et les côtés sont recouverts de papier cuisson
- Faire fondre le chocolat avec une cuillère à soupe d'huile
- Verser sur la préparation précédente
- Placer au frigo au moins 1h
- Couper en petits morceaux avec un couteau bien chaud pour faciliter la découpe