



Shortbread Millionaire

sarah78420





Pour la pâte sablée

- 180g de farine
- 120g de beurre demi-sel
- 1 demi sachet de levure
- 50g de sucre

Pour le caramel

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 120g de beurre
- 100g de sucre
- 1 bonne c à s sirop d'érable

Glaçage

- 200g de chocolat noir

Préparation

Étape 1

Préchauffez le four à 170°C.

Pour la pâte sablée, travaillez à la main le beurre et le sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et la levure. Mélangez de nouveau jusqu'à ce que vous parveniez à former facilement une boule avec la pâte.

Puis étalez-la dans un cadre. Tassez-la avec le dos d'une c à s de façon à ce qu'elle soit peu épaisse et piquez-la avec une fourchette.

Enfournez pour 25-30 min.

Étape 2

Dans une casserole, mélangez à feu doux le beurre, le sirop d'érable et le sucre. Ajoutez, tout en mélangeant doucement, le lait concentré.

Laissez fondre le mélange. Lorsque celui-ci devient homogène, laissez bouillir 5 min tout en continuant de remuer.

La préparation va s'épaissir.

Versez-la ensuite sur la pâte sablée et réservez à température ambiante.

Étape 3

Dans une casserole, à feu doux, faites fondre vos tablettes de chocolat puis versez-le sur la crème au caramel. Laissez le moule refroidir puis placez-le au frigo pour plusieurs heures.

le tour est joué

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr