

Este es uno de mis postres estrellas, todos mueren por el! La receta es de la BBC de Londres con un par de tips que me dio una amiga de otra receta parecida.....la cosa es que la mezcla de estas dos recetas dieron como resultado el mejor postre del mundo!!!! Lo tienen que probar, es ideal para una ocasión especial, yo lo lleve de regalo donde unos amigos y fue un éxito rotundo!!!

Twix Homemade!

Receta

Para la base....

200 grs. de galletas de mantequilla molidas

50 grs. de mantequilla derretida

Para el relleno.....

150 grs. de mantequilla

150 grs. de azúcar rubia

1 lata de leche condensada

2 cdas. de syrup

1 cdita. de extracto de vainilla

Para cubrir....

200 grs. de chocolate de leche

Preparar un molde con papel plateado y mantequilla en spray, reservar.

Para la base mezclar las galletas molidas con la mantequilla derretida (25 grs.), luego poner en el molde reservado, distribuyendo la mezcla de forma pareja, llevar al refrigerador por 20 min. (ver foto)

Para el relleno poner en una olla la mantequilla con el azúcar rubia, calentar a fuego medio hasta que se derrita la mantequilla y se disuelva el azúcar. Agregar la leche condensada y revolver constantemente hasta que suelte el primer hervor, agregar el syrup y la vainilla y revolver 5 minutos mas hasta que se empiece a ver el fondo de la olla.

Poner el caramelo sobre la base de galletas y llevar al refrigerador por 40 minutos.

Luego derretir los 200 grs. de chocolate de leche, lo importante es picarlo chico para que no se quemé, meter al microondas en intervalos de 30 segundos hasta derretir completamente, revolviendo entre cada uno de los intervalos.

Poner el chocolate sobre el caramelo, cuando el chocolate este duro cortar en cuadrado o barritas!

