

Millionaire's Shortbread



Gouuurmandise en vue pour aujourd'hui ! Je vous propose des Millionaire's Shortbread ! Irrésistibles, gourmands, ce sont de vraies tueries ! J'ai changé pas mal la recette d'origine car il y avait quelques trucs qui n'allaient pas. C'est à tester au moins une fois ! ;)

Pour environ 16 carrés

Ingrédients:

Pour le biscuit:

300g de farine

30g de Maïzena

225g de beurre coupé en dés

115g de sucre

1c. à café d'extrait de vanille

Pour le caramel:

800g de lait concentré non sucré

150g de beurre

100g de sucre

4c. à soupe de golden syrup

Pour la couche chocolat:

300g de chocolat au lait

120g de crème liquide entière

1c. à soupe de golden syrup

Une barre de chocolat aux amandes, noisettes,... coupée en morceaux

Préparation:

Préparez le biscuit:

Graissez un moule carré d'environ 25cm de côté et recouvrez de papier sulfurisé.

Mélangez la farine avec la Maïzena. Mixez-les par à-coups avec le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à la formation d'une pâte souple.

Versez la pâte dans le moule et tassez avec une c. à soupe. Piquez le fond avec une fourchette et réfrigérez 45min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites cuire le biscuit 30 à 35min, jusqu'à ce que le dessus soit doré. La base doit être légèrement croquante. Laissez refroidir à la sortie du four.

Préparez le caramel:

Faites chauffer le lait concentré, le beurre, le sucre et le sirop dans une casserole à fond épais en remuant sans cesse jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez le feu et laissez cuire toujours en remuant jusqu'à ce que la préparation prenne une couleur caramel doré.

Versez immédiatement le caramel uniformément sur le biscuit et laissez refroidir de façon à ce que le caramel se raffermisse.

Préparez la couche chocolat:

Hachez le chocolat au lait et placez-le dans un saladier avec la crème. Faites fondre au four à micro-ondes environ 1min-1min30 puis lissez avec une spatule. Laissez refroidir.

Versez le chocolat sur le caramel refroidi et parsemez la barre de chocolat coupée en morceaux.

Entreposez au réfrigérateur pour 3-4H.

Démoulez puis coupez en carrés. Les Millionaire's Shortbread se conservent au frais.