

12 Barres



Barre Chocolat-Caramel



- 1 Émiettez des biscuits chocolatés et coupez en petits morceaux les caramels mous.



- 2 Faites chauffer au bain-marie le beurre et le lait concentré sucré. Incorporez à la préparation précédente et bien mélanger.



- 3 Versez le tout dans des moules en silicone en tassant bien à l'aide d'une cuillère en bois et réservez au frais. Pour le nappage, faites fondre au micro-ondes le chocolat au lait.



- 4 Ajoutez de l'huile au chocolat fondu, mélangez et versez sur la base biscuitée. Réfrigérez et sortez le moule 15 min avant dégustation.

