

## Gâteau Twix

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

### Ingrédients:

#### *Pour le biscuit*

- FARINE	200 g
- MAIZENA	10 g
- BAKING POWDER	1 sachet
- BEURRE	145 g
- SUCRE SEMOULE	60 g

#### *Pour le caramel :*

- BEURRE	80 g
- SIROP D'ÉRABLE	3 c à soupe
- LAIT CONCENTRÉ	2 tubes (sucré)
- SUCRE SEMOULE	40 g

#### *Pour le nappage :*

- CHOCOLAT FONDANT	100 g
- HUILE D'ARACHIDE	2 c à café

### Recette:

- Préparez le biscuit : faites fondre le beurre doucement au micro-onde et mélangez-y le sucre semoule. Ajoutez la farine, la maïzéna et le ferment afin d'obtenir une boule de pâte.
- Etalez-la dans un moule (23 cm de diamètre) sur du papier sulfurisé, en tassant bien avec le dos d'une cuillère à soupe.
- Enfourez pendant 20 minutes à 180°C. Sortez et laissez refroidir avant de démouler (attention c'est cassant !!).
- Pendant la cuisson, préparez le caramel : versez le sirop d'érable avec le lait concentré et le sucre semoule dans un caquelon. Ajoutez le beurre et chauffez en mélangeant avec un cuillère jusqu'à ébullition.
- Baissez un peu le feu et laissez épaissir 10 minutes en continuant à remuer jusqu'à ce que le caramel nappe complètement votre cuillère. Laissez alors refroidir un peu le caramel.
- Entourez le biscuit d'un moule amovible assez haut et versez le caramel sur celui-ci. Placez au frigo pendant au moins 1 heure.



- Pour le nappage, faites fondre doucement le mélange chocolat – huile d'arachide au micro-onde. Répartissez le chocolat fondu sur le caramel refroidi.
- Réservez au frigo pour 4 heures avant de servir en petites bouchées ou petits quartiers.