

Twix maison au caramel beurre salé & sel de quérande



QUANTITÉ

8 twix



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LE BISCUIT

- 40g d'huile de coco
- 20g de cassonade
- Un peu de sel
- 65g de farine
- 25g de flocons d'avoine
- 2 cuillères à soupe de lait de soja
- 1 cuillère à café de levure

POUR LE CAMEL

- 80g de sucre semoule
- 55cl de crème de soja
- 20 g de beurre
- 2 g de fleur de sel

POUR LE NAPPAGE

- 100g de chocolat au lait pâtissier



PRÉPARATION DU CAMEL AU BEURRE SALÉ

Dans une casserole, faites chauffer la crème de soja puis réservez.

Dans une autre casserole, cuisez le sucre à sec jusqu'à obtenir un joli caramel doré.

Ôtez la casserole du feu puis incorporez la crème, le beurre et le sel de Guérande.

Mélangez bien. Laissez refroidir.

PRÉPARATION DU BISCUIT

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, versez l'huile de coco, la cassonade et le sel et battez avec un fouet.

Ajoutez la farine, les flocons d'avoine, le lait de coco, la levure et la vanille.

Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Déposez la pâte dans des moules à financiers (environ 5 mm d'épaisseur) et faites cuire pendant une quinzaine de minutes à 180°C.

Démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille.

Coupez chaque biscuit en deux dans le sens de la longueur pour obtenir de longs rectangles fins.

MONTAGE DES TWIX

Prenez un biscuit et déposez du caramel sur toute la longueur (avec une épaisseur d'environ 5mm).

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

A l'aide d'une cuillère et d'un pinceau, recouvrez l'intégralité des Twix de chocolat fondu en commençant par le dessous du Twix (biscuit) puis sur le dessus et les côtés.

Déposez les Twix sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-les reposer au frigo pendant une heure, jusqu'à ce que le chocolat ait durci. Et voilà, votre goûter est prêt !

Conseil : Conservez-les au frigo pour que le chocolat reste croquant.