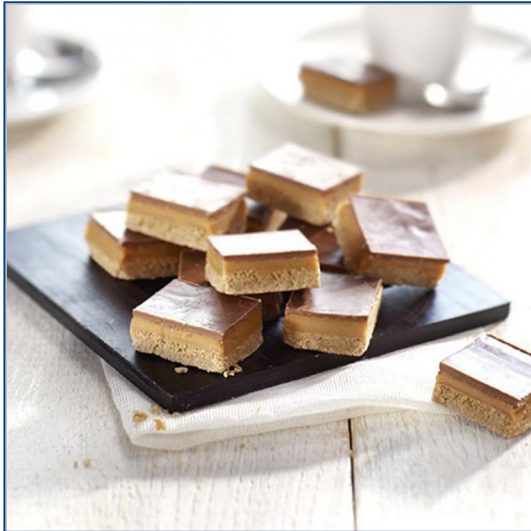


Gâteaux et Desserts/Petits carrés fondants au caramel

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

10
50 Minutes
Note

4/5 (1 vote)



Les ingrédients

200 g de chocolat noir ou au lait.

200 g de biscuits petit beurre.

230 g de margarine Fleurial en barquette.

200 ml de lait.

50 g de sucre blanc Skor Cevial.

Préparation

Réduire les biscuits petits beurre en miettes.

Faire fondre 150 g de margarine Fleurial en barquette.

Verser la margarine Fleurial fondue sur les biscuits et malaxer avec les mains.

Étaler ce mélange au fond d'un plat recouvert de papier sulfurisé.

Mettre le plat au frais pendant 15-20 minutes.

Mélanger dans une casserole le lait avec le sucre blanc Skor Cevital jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Couper en petits morceaux 80 g de margarine Fleurial en barquette et les rajouter dans la mixture lait/sucre en mélangeant énergiquement sans s'arrêter.

Lorsque la margarine Fleurial est totalement fondue, laisser mijoter sans cesser de mélanger, le mélange va épaissir et prendre une couleur caramel.

Retirer du feu, verser le caramel sur le biscuit qui était au frais puis replacer dans le réfrigérateur.

Pendant ce temps, faire fondre la tablette de chocolat au bain-marie.

Napper le gâteau de chocolat fondu et le remettre au frigo toute la journée (12h minimum).

Sortir le gâteau du plat et le couper en petits carrés.