

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- Para la capa de galleta:
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 35 g de azúcar
- 135 g de harina
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 de cucharadita de sal
- Para el caramelo:
- 310 g de leche condensada
- 40 g de sirope de maíz (herbolario)
- 55 g de mantequilla
- 200 g de azúcar moreno
- Para la cobertura:
- 2 tabletas de chocolate con leche

## Preparación:

### Paso 1

Lo mezclamos todo bien, hasta obtener una textura como de migas de pan. Escogemos un molde rectangular o cuadrado, y lo forramos con papel de hornear. Vertemos nuestra masa, y con los dedos vamos apretando contra el fondo, hasta que quede bien unida la masa. Lo horneamos a 175° (con el horno precalentado) durante 18 minutos, hasta que empiece a dorarse un poco. Lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar. Para el caramelo: Primero derretimos la mantequilla en un cazo a fuego medio, y cuando esté deshecha, añadimos el resto de ingredientes, y removemos bien. Seguimos removiendo hasta que alcance el punto de bola suave, es decir, que si dejáis caer unas gotas de la mezcla en una cucharada de agua fría, deberíais poder modelar el caramelo entre los dedos, y darle forma de bolita. Vertemos la mezcla sobre nuestra base de galletas, haciendo una capa

*uniforme, y dejamos enfriar. Refrigeramos al menos media hora para que el caramelo se ponga duro y sea fácil de cortar. Sacamos de la nevera, y con la ayuda de un cuchillo afilado, cortamos en pequeños rectángulos. Para la cobertura: Se trata simplemente de fundir el chocolate, al baño María, o en el microondas a media potencia en intervalos de 30 segundos para asegurarnos de que no se queme. Una vez que se enfría un poco, cubrimos completamente nuestras barritas de galleta y caramelo. Dejamos que solidifique y... ¡listo!*