Millionaire shortbread

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para la base:
- 250 g de harina
- 175 g de mantequilla
- 85 g de azúcar
- Para el caramelo:
- 750 g de leche condensada
- 100 g de azúcar moreno
- 100 g de mantequilla
- Para la cobertura de chocolate:
- 200 g de chocolate con leche de cobertura:

Preparación:

Paso 1

Base: Engrasamos un molde de 22cm y lo cubrimos con papel de horno. Cortamos la mantequilla en cubos. En un bol mezclamos el azúcar y la harina. Añadimos la mantequilla y vamos frotando todos los ingredientes con la punta de los dedos hasta que nos quede una masa arenosa. Trabajamos hasta obtener algo parecido a la masa quebrada. La disponemos en el molde y con la mano vamos aplastando hasta cubrir todo el fondo. Pinchamos la superficie con ayuda de un tenedor y horneamos a 190ºC durante unos 20 minutos. Reservar hasta que se enfríe. Caramelo: Ponemos todos los ingredientes en un cazo al fuego, removemos hasta que el azúcar se disuelva por completo. Llevamos a ebullición removiendo bien por el fondo con una cuchara de madera para que no se nos pegue. Una vez que ha hervido, bajamos el fuego al mínimo y lo cocemos de forma cuidadosa y sin dejar de remover bien el fondo, unos 5 minutos hasta que vaya espesando. Transcurrido el tiempo, vertemos la mezcla en la base de galleta, alisamos un poco y dejamos enfriar por completo. Cobertura: Fundimos el chocolate al baño María y cubrimos la tarta. Lo dejamos enfriar hasta que el chocolate se endurezca.