

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Antonio Gonzale



**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 190°C 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.

