



# TWIX CASERO

## Ingredientes

Para la base:

- 1 taza de mantequilla
- 2 tazas de azúcar
- 2 tazas de harina
- 1 cucharada de vainilla

Para el caramelo:

- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de syrup (almíbar o jarabe de azúcar)
- 1 taza de azúcar morena
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de sal

Para el chocolate:

- 3 tazas de chips de chocolate
- 1 cucharada de mantequilla (o aceite vegetal)



## Paso a paso

1. Enmantequillar el molde
2. En un bowl agregar los ingredientes de la base: mantequilla derretida, luego el azúcar, vainilla y para terminar la harina.
3. Luego poner esta mezcla en la base del recipiente/molde e ir apretando la masa con las manos para que quede bien armado y comprimido.
4. Poner el recipiente en el horno por 30 minutos hasta que se ponga dorado.
5. En una olla poner los ingredientes del caramelo a fuego medio: partiendo por la mantequilla. Después de que esté derretida agregar el syrup, el azúcar, la leche condensada y la sal. Revolver constantemente por alrededor de 6 a 9 minutos. TIP: Para saber que está listo el caramelo se debe probar: en una taza poner cubos de hielo y llenarlo de agua. Luego, poner una cucharada del caramelo dentro. Si al sacar el caramelo de la taza se puede formar fácilmente una bolita, está entonces listo.
6. Poner el caramelo listo arriba de la base de galleta ya preparada. Esparcirlo bien y luego refrigerar por 1-2 horas.
7. Por último, derretir en un bowl la mantequilla con los chips de chocolate. Una vez listo y homogéneo, esparcirlo arriba del postre a medio preparar, sobre el caramelo ya refrigerado. Luego nuevamente refrigerar por 2 horas y listo! Tienes tu Twix casero para compartir... si es que no te resistes a comerlo todo tú solo.





# TWIX CASERO 2

## Ingredientes

Para la base:

- 125 gr de mantequilla con sal
- 1/4 taza de azúcar blanca
- 1 taza de harina + 2 cucharadas

Para el caramelo:

- 100 gr de mantequilla (picada en cubos)
- 1/4 taza de azúcar blanca
- 2 latas de leche condensada (397 gr c/u)

Para el chocolate:

- 3 tazas de chips de chocolate



## Paso a paso

1. Enmantequillar el molde o ponerle papel mantequilla.
2. En un bowl agregar los ingredientes de la base: mantequilla derretida, luego el azúcar y para terminar la harina con cuchara de palo.
3. Luego poner esta mezcla en la base del recipiente/molde e ir apretando la masa con las manos para que quede bien armado y comprimido.
4. Poner el recipiente en el horno por 20 minutos o hasta que se ponga dorado.
5. En una olla a fuego medio-alto poner el azúcar y dejar hasta que se disuelva revolviendo constantemente para que se disuelvan todos los granulos de azúcar, hasta que se ponga de color ámbar como caramelo.
6. Agregar la mantequilla en cubos al caramelo hasta integrar a fuego medio.
7. Una vez integrados, agregar las 2 latas de leche condensada y revolver aprox. por 20 minutos hasta que tome consistencia de caluga.
8. Poner el caramelo listo arriba de la base de galleta ya preparada. Esparcirlo bien y luego poner los chips sobre la caluga caliente (se derretirán con el calor) y esparcir.
9. Refrigerar por 2 horas antes de cortar.



