Ingredientes

¡La dieta puede esperar!. Esta rica galleta de mantequilla con capas de chocolate y caramelo, es simplemente deliciosa con una infusión de frutas y hierbas ligeras como la menta.

Qué se necesita:

175 g/6 oz de mantequilla a temperatura ambiente
75g/3 oz de azúcar blanco
200 g/7 oz de harina
25g/1oz de azúcar moreno
450 g/1lb de leche condensada (en bote o en tubo)
200 g/7 oz de chocolate con leche o negro cortado a trozos

Preparación

1. Precaliente el horno a 160C/310F/Gas 2 1/2, y engrase una bandeja para hornear de 28x18 cm (11x7 pulgadas).
2. Coloque 150 g/5 1/2oz de mantequilla en un bol con el azúcar blanco y mezcle hasta conseguir una pasta suave. Vierta la harina y mezcle bien.
3. Vierta en la bandeja de horno preparada distribuyéndola de forma uniforme con la mano, deje hornear durante 30-35 minutos, o hasta que se tueste por los bordes. Retire del horno y deje enfriar en la bandeja.
4. Para la cobertura de caramelo, ponga la mantequilla restante, el azúcar moreno y la leche condensada en una pequeña cazuela y caliente suavemente, removiendo hasta que la mezcla se espese. Después, deje enfriar un minuto o dos antes de esparcir sobre la base de la galleta de mantequilla. Deje enfriar.
5. Finalmente, funda el chocolate al baño María o en el microondas. Luego espárzalo uniformemente sobre el caramelo. Deje enfriar el chocolate antes de

cortar en rectángulos.

Preparación de 10-12 piezas

Tiempo de preparación: 20-25 minutos
Tiempo de cocción: 35-45 minutos