Chocolate Puxa-Puxa

Vitória Amorim Picoli

Digite a receita abaixo:

Utilizando os marcadores

# Ingredientes

# Para a massa

* 200g de farinha de trigo (1 ½ xícara de chá)
* 50g de cacau em pó ( ½ xícara de chá)
* 75 g de açúcar ( ½ xícara de chá rasa)
* 175 g de manteiga ( ¾ xícara de chá)

# Para o caramelo

* 1 ½ lata de leite condensado
* 75 g de açúcar mascavo ( ½ xícara de chá)
* 80 g de manteiga (4 colheres de sopa)

# Para a cobertura

* 100 g de chocolate branco derretido
* 100 g de chocolate meio amargo derretido

# MODO DE PREPARO

## Para a massa

1°-Num Processador coloque 200 g de farinha de trigo, 50 g de cacau em pó, 75 g de açúcar e 175 g de manteiga e bata bem até obter uma bola de massa.

2°-Transfira a massa para uma assadeira (35 cm X 20 cm) untada e forrada com papel manteiga e leve para assar em médio pré-aquecido a 180°C por +/- 20 minutos ou até que a massa esteja firme.

## Para o caramelo

3°-Coloque numa panela 1 ½ lata de leite condensado, 75 g de açúcar mascavo e 80 g de manteiga e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desprender do fundo da panela (+/- 10 minutos). Retire do fogo e espalhe o caramelo sobre a massa de chocolate assada (feita acima). Espalhe bem, alise a superfície e deixe esfriar.

## Para a montagem

4°-Sobre o caramelo (já frio) coloque um palito de churrasco no sentido da largura dividindo a assadeira em duas partes. Numa parte espalhe 100 g chocolate meio amargo derretido. Alise a superfície e deixe secar o chocolate (10 minutos). Corte em retângulos de 5 cm X 2,5 cm e sirva em seguida