CHOCOLATE PUXA-PUXA

# Ingredientes

Para a massa

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

Para o caramelo

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

Para a cobertura

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

MODO DE PREPARO

Para a massa

1. - Num processador coloque 200g de farinha de trigo, 50g de cacau em pó, 75g de açúcar e 175g de manteiga e bata bem até obter uma bola de massa.
2. - Transfira a massa para uma assadeira (35cm X 20cm) untada forrada com papel manteiga e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180 C por +/- 20 min ou até que a massa esteja firme.

Para o Caramelo

1. - Coloque numa panela 1 ½ de leite condensado, 75 g de açúcar mascavo e 80g de manteiga e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desprender do fundo da panela +/- 10 min. 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

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