Chocolate Puxa-Puxa

Digite a receita abaixo:

Utilizando os marcadores

INGREDIENTES Para a massa

* 200g de farinha trigo (1 ½ xícara de chá)
* 50 g de cacau em pó (½ xícara de chá)
* 75 g de açúcar (1/1 xícara de chá rasa)
* 175 g de manteiga (3/4 xícaras de chá)

Para o caramelo

* 1 ½ lata de leite condensado
* 75 g de açúcar mascavo (1/2 de 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 200g de farinha de trigo, 50 g 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 (35 em X 20cm) untada e forrada com papel manteiga e leve para assar em forno 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, 75g de açúcar mascavo e 80g de manteiga e leve ao fogo e espalhe o caramelo sobre a massa de chocolate assada (feita acima). Retire do fogo. 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 100g de chocolate branco derretido e na outra parte espalhe 100g de chocolate meio amargo derretido. Alise a superfície e deixe secar o chocolate (10minutos). Corte em retângulos de 5 cm X 2,5 cm e sirva em seguida.