

Twix maison

- Recette secrète de barres Twix maison!



Ingrédients :

Pour la croûte :

- 2/3 de tasse (165 ml) de farine de noix de coco
- 1/4 de cuillère à thé de sel kosher
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1/3 de tasse (85 ml) d'huile de noix de coco (solide)

Pour la couche de caramel :

- 1/2 tasse (125 ml) de **beurre d'amande**
- 1/3 de tasse (85 ml) de sirop d'érable
- 1/3 de tasse d'huile de noix de coco (liquide)
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel kosher

Pour la couche de chocolat :

- 1/4 de tasse d'huile de noix de coco (liquide)
- 1/4 de tasse (65 ml) de poudre de cacao
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1/2 cuillère à thé de sel de mer

Préparation :

1. Prchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Bien graisser un plat pyrex de 8 x 8 avec de l'huile de noix de coco.
3. Dans un bol, mélanger la farine de noix de coco et le sel. Ajouter le sirop d'érable et bien mélanger. Ajouter l'huile de noix de coco (à température pièce) et mélanger jusqu'à ce que ça forme une grosse boule de pâte homogène.
4. Presser la pâte au fond du plat pyrex de façon à ce qu'elle soit bien compacte.
5. Faire cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée sur les côtés. Laissez refroidir complètement.
6. Dans un petit chaudron, mélangez tous les ingrédients de la couche de caramel et faites chauffer à feu moyen élevé jusqu'à ce que la texture soit bien homogène. Versez sur la croûte et laissez refroidir au réfrigérateur avant de faire la couche de chocolat.
7. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la couche de chocolat. Verser sur la couche de caramel et bien aplatir avec une spatule.
8. Faites refroidir au réfrigérateur.
9. Coupez en 16 morceaux.
10. Se conserve dans un plat hermétique!

“ *Aujourd'hui, je vous propose un dessert parfait! Une recette végétarienne qui imite à la perfection le goût de la délicieuse barre Twix! Miam :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

