

## MILLIONNAIRE's SHORTBREAD

### **Ingrédients pour le petit Flexipan plat :**

*Avec le grand Flexipan plat, utilisez le cadre pour ne faire que la moitié ou doublez les quantités !*

#### *Pour le biscuit*

150 g de farine

50 g de sucre

90 g de beurre ramolli

#### *Pour le Toffee (caramel « crémeux »)*

400 g de lait concentré sucré

50 g de beurre

50 g de sucre roux ou miel, sirop d'érable

#### *Pour le chocolat*

150g de chocolat noir



*Commencez par le biscuit :*

① Préchauffez votre four à 180°C.

Au batteur plat ou au fouet, mélangez le sucre avec la farine et le beurre mou, la consistance est sablée. Étalez aux doigts au fond du petit Flexipan plat (ou le grand muni du petit cadre inox).

Enfournez pour 18 minutes.

*Le Toffee:*

② Lorsque le biscuit est prêt, dans une casserole anti-adhésive, mettez à chauffer le lait concentré avec le beurre et le sucre. Remuez constamment à petit feu sans quitter le poste ! Jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur légèrement dorée. Cela prend environ 10 minutes à feu doux.

③ Étalez sur le biscuit et mettez au réfrigérateur.

*Le chocolat :*

④ Faites fondre le chocolat concassé au micro-onde puis étalez-le sur la couche de caramel. Réfrigérez jusqu'à ce que le chocolat soit durci.

⑤ Démoulez, et coupez en carrés avec une lame de couteau chaude (chauffée dans un verre d'eau chaude et essuyée).