

# Shortbread millionnaire

Préparation : 50 min

Cuisson : 18 min

Quantité : 16

## Ingédients

### *Pour le biscuit :*

- 250 g de farine
- 80 g de sucre
- 120 g de margarine (végétale!)
- ½ cuillère à café de sel

### *Pour le toffee :*

- 300 g de sucre
- 20 cl de lait (végétal!) à la vanille
- 100 g de margarine (végétale!)

### *Pour le glaçage :*

- 3 cl de crème (végétale!)
- 120 g de chocolat

## Préparation

Mélanger la farine, le sucre et le sel.

Ajouter la margarine.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Faire chauffer doucement le lait et la margarine.

Ajouter le sucre.

Chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel légèrement épais.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Faire cuire pendant 18 min.

Couper les parts dans le biscuit.

Étaler le caramel sur le biscuit.

Faire fondre le chocolat avec la crème.

Étaler le chocolat fondu sur la couche de caramel.

Laisser refroidir avant de manger.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 28 juillet 2018

