



CHOCOLATE "TWIX" CASERO

Instrucciones:

Para hacer la base:

1. Calentar el horno a 175 C y preparar un molde para hornear forrado con papel pergamino.
2. En un recipiente mediano agregar la harina de almendras, el jarabe de arce y el aceite de coco derretido, mezclar todo con una espátula hasta que esté bien integrado.
3. Agregar la mezcla en el molde y extenderlo hasta que quede plano, hornear por 15 a 17 minutos, hasta que la superficie se vea un poco doradita.
4. Al pasar el tiempo, sacar del horno y es fundamental dejar enfriar bien antes de montar las demás capas, o no cuajará.

Para hacer el relleno:

1. Remojar los dátiles en agua caliente antes de licuarlos para asegurar de que el caramelo quede un poco más suave, (Unos 5 minutos es suficiente).
2. En el recipiente del procesador de comida, agregar los dátiles remojados, la mantequilla de maní, el de aceite de coco derretido y el de extracto de vainilla, procesar hasta que la mezcla quede suave.

Para montar el twix:

1. Después de que la base se enfrió por completo, colocar la mezcla de caramelo de dátiles encima y extenderla sobre toda la base, uniformemente.
2. Luego derretir el chocolate negro (en el microondas o a baño maría), dejar y verterlo sobre las el caramelo, distribuirlo bien para que cubra toda la superficie, espolvorear sal en escamas, si las va a usar.
3. Llevar esta delicia al congelador durante unas dos horas, luego del tiempo, sacar y cortar en el tamaño que gustes, y ahora si, listos para disfrutar y ser muy feliz.



20

MINUTOS



17 MINUTOS



12 A 14

PEDACITOS

Ingredientes:

Para hacer la base:

- 1 1/4 taza de harina de almendras
- 3 cucharaditas de jarabe de arce
- 3 cucharadas de aceite de coco derretido o cualquier aceite neutro

Para hacer el relleno:

- 12 dátiles sin semilla
- 1/3 taza de mantequilla de maní (cualquier mantequilla de frutos secos sirve)
- 1 cucharada de aceite de coco derretido u otro aceite neutro
- 1 cucharadita de vainilla

Cobertura de chocolate:

- 3/4 taza de chocolate negro o de leche, en pedazos o chispas
- Sal en Escamas, opcional