

Carrés au chocolat et au lait malté



250 g de biscuits au chocolat (type cookies) – 280 g de boules au chocolat lait malté (type malteser) - 100 g de beurre doux coupé en gros cubes – 125 ml de lait concentré sucré – 400 g de chocolat noir coupé en morceaux – 1 cuillère à soupe d'huile végétale

Beurrez un moule de 20 x 30 cm. Chemisez le fond avec du papier sulfurisé, en laissant dépasser sur les bords.

Mixer finement 200 g de biscuits et hachez le reste.

Réservez 40 boules au chocolat et mixer le reste.

Faites chauffer à feu doux le beurre et le lait concentré, en remuant pour obtenir une consistance homogène.

Mélangez les biscuits, les boules de chocolat, incorporez le mélange beurre, bien mélanger, puis tassez la préparation dans le moule. Placez au réfrigérateur 30 minutes.

Faites chauffer le chocolat noir avec la cuillère d'huile au bain marie, puis étalez le mélange sur la base de biscuits.

Recouvrez des 40 boules de chocolat, laissez prendre 1 heure au réfrigérateur. Découpez en carrés.

