



Σοκολατάκια καραμέλα μπισκότο

20'Χρόνος
Εκτέλεσης**7 ώρες'**Χρόνος
Αναμονής**20'**Χρόνος
Ψησίματος**40 τεμ.**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Στη συνταγή φτιάχνουμε το δικό μας **dulce de leche**. Μπορείτε όμως να βρείτε έτοιμα καραμελωμένα ζαχαρούχα γάλατα σε μεγάλα σούπερ μάρκετ της αγοράς έτσι ώστε να αποφύγετε τη διαδικασία του καραμελώματος!

- Σιγοβράζουμε το ζαχαρούχο γάλα για 3,5 ώρες με κλειστό το κουτί μέσα σε μια **κατσαρόλα** με νερό ή αλλιώς σε χύτρα ταχύτητας για 1 ώρα. Προσέχουμε να κοχλάζει το νερό αλλά να μη βράζει πάρα πολύ. Κοιτάζουμε να είναι καλυμμένα τα κουτιά με νερό καθ' όλη τη διάρκεια του βρασμού και αν χρειαστεί προσθέτουμε νερό κατά τη διάρκεια που βράζουν.
- Μετά το τέλος του βρασμού τα αποσύρουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν πριν τα ανοίξουμε (μπορούμε να το αποθηκεύσουμε για 1-2 μήνες εκτός ψυγείου εαν δεν έχουν ανοιχτεί).
- Παράλληλα χτυπάμε στο μπλέντερ τα μπισκότα να γίνουν σκόνη.
- Σε ένα βαθύ **τηγάνι** βάζουμε το βούτυρο να λιώσει σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά.
- Όταν είναι έτοιμο ρίχνουμε μέσα το τριμμένο μπισκότο.
- Ανακατεύουμε καλά με μια σπάτουλα.
- Όταν το μείγμα πάρει τη μορφή βρεμμένης άμμου αφαιρούμε από τη φωτιά, και προσθέτουμε 50 γρ.κουβερτούρα.
- Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να πάει παντού.
- Αφήνουμε στην άκρη αδειάζοντας το σε ένα **μπολ**.
- Καθαρίζουμε το τηγάνι και το βάζουμε ξανά σε χαμηλή φωτιά. Αδειάζουμε τα ζαχαρούχα γάλατα μαζί με μια πρέζα αλάτι.
- Ανακατεύουμε καλά με μια σπάτουλα μέχρι να γίνει ρευστή η καραμέλα.
- Ρίχνουμε τα υπόλοιπα 100 γρ. κουβερτούρα, αφαιρούμε από τη φωτιά, και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα.
- Ρίχνουμε το μείγμα της καραμέλας στο μείγμα με τα μπισκότα, και ανακατεύουμε καλά με μια σπάτουλα.
- Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 5-6 ώρες μέχρι να παγώσει το μείγμα.

Συστατικά

- 800 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 50 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 300 γρ. κουβερτούρα, για επικάλυψη
- 1 πρέζα αλάτι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

161 Θερμίδες (kcal)	8.7 Λιπαρά (γρ.)	5.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	17.0 Υδατ/κες (γρ.)
8%	12%	25%	7%
15.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
17%	6%	6%	3%

- Μόλις παγώσει παίρνουμε κουταλιές απο το μείγμα και πλάθουμε μπαλάκια. Μόλις τελειώσουμε με όλο το μείγμα, τα βάζουμε στο ψυγείο και αφήνουμε για 1 ώρα.
- Μόλις παγώσουν, λιώνουμε 300 γρ. κουβερτούρα (στον φούρνο μικροκυμάτων ή σε μπεν μαρί) και περνάμε κάθε ένα μπαλάκι μέσα από τη λιωμένη σοκολάτα.
- Τα βάζουμε σε ένα δίσκο που έχουμε στρώσει λαδόκολλα και τα αφήνουμε για άλλη 1 ώρα στο ψυγείο να παγώσουν πριν σερβίρουμε.

Tip

Όταν πλάθουμε τα μπαλάκια, φοράμε [γάντια μιας χρήσης](#) για να μη λιώνει γρήγορα η σοκολάτα από τη θερμότητα των χεριών μας!