Snack de chocolate y caramelo

Ingredientes

Para el caramelo

Aceite de coco fundido: 75 grs
Mantequilla de almendras: 160 grs
Sal: 2 pizcas
Esencia De Vainilla: 20 Ml.
Miel de Maple: 40 g

Para el crujiente

Aceite de coco: 70 gr
Chocolate sin azúcar fundido: cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Harina de coco: 65 grs
Miel de Maple: 60 g

Para la decoración

Almendras fileteadas: Cantidad necesaria
Placas de chocolate amargo sin azúcar: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Colocar el **chocolate** fundido en una manga pastelera y rellenar los moldes.
- Dar vuelta y vaciar, retirando el exceso de *chocolate* que haya quedado adherido en las paredes del molde.
- Por un lado, reservar el exceso del *chocolate* fundido
- Por otro, refrigerar los moldes durante 20 minutos.

Para el crujiente

en un taz&oacute

- N, mezclar la miel de maple con el aceite de coco, la *harina* de coco y 1 pizca de sal, hasta formar una masa homogénea.
- Extender la masa en una charola revestida con papel silicón, tapar con otra hoja de papel y aplanar con un rodillo.
- Hornear a 180ºC de 8 a 10 minutos
- Retirar del horno y cortar en rectángulos para formar los snacks.

Para el caramelo

- Mezclar la miel de maple con la *mantequilla* de *almendra*, la esencia de vainilla, el aceite de coco y 2 pizcas de sal
- Terminar de combinar con la ayuda de una multiprocesadora.
- Una vez que haya cristalizado el *chocolate*, realizar una capa de caramelo y encima colocar el crujiente
- Cerrar con el excedente del *chocolate* fundido reservado y refrigerar.
- Decorar con las placas de *chocolate* y las almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/snack-de-chocolate-y-caramelo