

## POSTRES

# CUADRADOS TIPO TIWX CON CALUGA Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 1 taza de harina sin polvos de hornear
- 3/4 taza de azúcar flor
- 160 grs de mantequilla
- 2 cucharadas de agua fría
- 2 tarros de leche condensada
- 40 grs de azúcar morena
- 180 grs de chocolate semi amargo
- 100 grs de crema

### Preparación

- Masa: hacer un arenado con 1 taza de harina sin polvos de hornear + 3/4 taza de azúcar flor + 80 grs de mantequilla bien helada. Agregar 2 cucharadas de agua fría y apretar para formar la masa (sin amasar) si está muy seca, agrega otra cucharada de agua.
- Poner la masa en un molde cuadrado forrado con papel mantequilla y pinchar.
- Llevar al horno pre calentado, a 180 grs por 15 minutos.
- CALUGA: poner en una ollita 2 tarros de leche condensada + 80 grs de mantequilla + 40 grs de azúcar morena.
- Cocinar a fuego medio, siempre revolviendo, hasta que cambie de color y cuando pases la espátula por el fondo y lo puedas ver por unos segundos. Verter la caluga sobre la masa precocinada y llevar al horno por 20 minutos o hasta que se empiecen a dorar los bordes. Retirar del horno.



- Chocolate: derretir 180 grs de chocolate semi amargo + 100 grs de crema.
- Verter sobre la caluga. Refrigerar ojalá por toda la noche.
- Cortar en cubos y disfrutar.
- Espolvorear con cacao amargo en polvo.

