

## Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Martha Stewart adaptée au TM

### Carrés au chocolat, au caramel et aux marshmallows

Livre "biscuits, sablés, cookies".



Comme la recette de Martha Stewart est assez riche à l'origine, j'ai d'emblée diminuer la quantité de sucre et de matière grasse (voir entre parenthèses)...

vous ne vous en plaindrez pas, je pense !!! A moins que vous préféreriez faire la recette d'origine, libre à vous !...

320 g de farine

2 1/4 cc de levure chimique

1 cc de gros sel (j'en ai pas mis)

115 g de beurre à température ambiante (j'ai mis 100 g de beurre demi-sel)

300 g de sucre muscovado qui est un sucre de canne non raffiné  
(comme je n'en ai pas, j'ai utilisé de la vergeoise blonde mais j'en ai mis seulement 200 g)

3 gros œufs

1 cc d'extrait naturel de vanille

50 g de marshmallows (pour moi : 25 g)

100 g de chocolat noir grossièrement haché au thermomix

100 g de chocolat blanc grossièrement haché au thermomix

90 g de pépites de caramel (pas mis)

18 caramels mous grossièrement hachés au thermomix

Préchauffer le four à 180°C.

J'ai mis les morceaux de chocolat et les morceaux de caramel chacun dans un récipient différent (3 récipients).

#### Dans le bol du Thermomix

- Beurre mou + sucre muscovado (ou autres sucres de votre choix)

**Mixer 50 sec VIT 4**

Ajouter les œufs + vanille

**Mixer 40 sec VIT 5**

Racler les bords et remettre **10 sec VIT 4,5**

> vous devez obtenir un mélange mousseux et très clair.



Ajouter la farine + la levure

**Mixer 30 sec VIT 5.** Racler les bords puis de nouveau **30 sec VIT 5**

Ajouter la moitié des chocolats + la moitié des morceaux de caramel + la moitié des marshmallows.

Étaler la pâte dans un moule 20 X 35 cm beurré. La parsemer du reste de chocolat noir, de chocolat blanc, du caramel et des marshmallows.



Perso, j'ai utilisé le moule "Tablette" de chez Demarle....que je prends très souvent pour mes gâteaux, maintenant...

**Cuire 35 à 45 min à 180°C.**

Démouler le gâteau sur une plaque. Le laisser refroidir au réfrigérateur 30 min au moins jusqu'à ce qu'il soit ferme. (Ah ? il faut le mettre 30 min au froid, pfff, c'est trop long 30 min....avant de le déguster !)