Crunchies



Ingredienser

230 g smør
2 ss honning
1 ts natron
4 dl havregryn
2 dl kokos
2 dl sukker
10 dråper mandelessens
2 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning i en tykkbunnet kjele. Rør inn resten av ingrediensene med en tresleiv. La massen stå og svelle i kjelen på svak varme i 15 min.

Fordel massen jevnt utover (se tips) i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek midt i ovnen ved 180°C i 15 minutter.

Skjær opp i firkanter mens kaken er nokså varm. Avkjøl helt i formen før kakene tas fra hverandre.

Oppbevar Crunchies i en tettsluttet kakeboks.

Tips

Når man skal fordele havremassen utover i langpannen, kan det være lurt å bruke baksiden av en spiseskje. Gni forsiktig massen utover, til du får et tynt, glatt og jevnt lag.

Det er svært viktig at kaken skjæres opp i firkanter mens den er nokså varm, fordi kaken stivner ved avkjøling. Like viktig er det at kaken etter oppdelingen får stå og bli helt kald i formen, før du forsiktig brekker firkantene fra hverandre. Ellers går kakene i stykker.

Crunchies er holdbare lenge hvis du oppbevarer dem i en tettsluttet kakeboks. Se også oppskrift på **Crackerjacks**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/crunchies