Snickersbiter



Ingredienser

2,5 dl lys sirup
2,5 dl sukker
350 g peanøttsmør
1 dl kokos
1 ts vaniljesukker
100 g cornflakes

Glasur:
200 g kokesjokolade
1 ss smør

Fremgangsmåte

Varm opp sirup, sukker og peanøttsmør i en stor, tykkbunnet kjele. Rør til alt er smeltet. Ta kjelen av platen og rør i kokos, vaniljesukker og cornflakes.

Trykk massen jevnt utover i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Sett formen i kjøleskapet til massen har stivnet (3-4 timer).

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Smelt kokesjokoladen sammen med smøret og bre dette over kaken ved hjelp av en smørekniv.

Sett tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet noe. Del opp i firkanter ved hjelp av en skarp kniv. Oppbevares kjølig.

Tips

Du kan bruke peanøttsmør av grov eller fin type. 350 g tilsvarer 1 glass fra Mills.

Dropp sjokoladeglasuren dersom du vil ha en kake fri for melkeprodukter (den er kjempegod for det), eller bruk smeltet sjokolade som er melkefri.

Se også oppskrift på "Snickerskake i langpanne".

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

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