Lion Bars



Ingredienser

3 dl peanøttsmør (grov type)
2 dl lys sirup
1 dl sukker
1 ss vaniljesukker
3 dl kokos
5 dl Rice Krispies (se tips)

Pynt:
250 g mørk sjokolade (70%)

Fremgangsmåte

Start med å kle to avlange
brødformer (se tips) med tynn plastfolie.

Smelt peanøttsmør, sirup, sukker og vaniljesukker i en tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen og vend i kokos og Rice Krispies. Avkjøl blandingen litt før du fordeler den i brødformene og klemmer den forsiktig utover med fingrene, slik at du får lave, flate kaker med jevn overflate.

Sett formene i kjøleskapet i ca 1 time. Ta formene ut av kjøleskapet og løft kakene ut ved å ta tak i folien.

Smelt sjokoladen i en bolle over vannbad.

Skjær kakene opp i ca 2 cm brede stenger ved hjelp av en stor, skarp kniv. Dypp undersiden av stengene i den smeltede sjokoladen og jevn til sjokoladen med en smørekniv. Legg kakene med sjokoladen vendende opp på et brett som er dekket

med bakepapir. Når alle kakene er dyppet i sjokoladen og lagt på brettet, settes brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Rice Krispies fra Kelloggs er sprø puffet frokostblanding som fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker.

Du kan bruke brødformer som rommer enten 1 eller 1,5 liter.

"Lion Bars" må oppbevares i kjøleskapet, ellers smelter sjokoladen og kakene blir klissete.

Se også oppskrift på "Rice Krispie Treats", "Chocolate Rice Krispie Treats", "Toblerone Crispy Cakes" og "Krispibiter" som også er snop som lages med Kelloggs Rice Krispies.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lion-bars