Hybelkake



Ingredienser

160 g smør
160 g sukker
1 ss kakao
1 egg
125 g knust kavring (se tips)

Pynt:
valnøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smør og sukker i en kjele. Tilsett kakao. Ta kjelen av platen og rør i egget og kavring.

Hell blandingen i en liten form eller asjett med litt høye kanter. Pynt med valnøtter og sett i kjøleskapet over natten.

Tips

Du kan bruke ferdigkjøpt strøkavring eller knuse sukkerkavringer selv. Gjør du det selv, er det viktig at du knuser til kavringen blir finsmulete, ellers vil det bli harde kavringbiter i "Hybelkaken" din.

Du kan bruke hele valnøttkjerner som på bildet, eller hakkede valnøtter.

"Hybelkake" er egentlig ikke en kake, men mykt sjokoladesnop som spises best med skje rett fra formen. Navnet kommer av at du bare trenger en kjele, en skje og en dyp asjett for å lage den. Oppbevares kaldt, så har du alltid noe godt i kjøleskapet:-)

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

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