TikTok Tortilla Dessert Wrap



Ingredienser

♥ store tortilla-lefser

Forslag til fyll:
♥ nugatti
♥ pekannøtter
♥ karamell (se oppskrift HER)
♥ marshmallows

Fremgangsmåte

Fylling:
Legg tortilla-lefsen foran deg. Skjær (eller klipp med saks) et hakk fra yttersiden nærmest deg og inn mot midten av tortillaen.

Se for deg at tortillaen foran deg består av fire deler. Legg så ønsket fyll på hver av de fire delene av tortillalefsen.

Jeg smører her nugatti på en del og hjemmelaget karamell på en annen del (se tips nedenfor vedrørende karamellen).

Dryss på pekannøtter på en del og legg marshmallows på den siste delen.

Bretting:
Brett så tortilla-lefsen ved å først ta tak i venstre halvdel og brette oppover. Deretter bretter du lefsen over til høyre side, og til sist ned til delen nederst til høyre.

Du sitter da igjen med en fjerdedels tortillalefse som er stappfull av deilig fyll.

Steking:
Legg den brettede lefsen i en smørbrødgrill og stek i et par minutter, eller til du ser at tortillaen er passe stekt og marshmallowsene har begynt å smelte godt.

Det går også fint å gjøre dette i en tørr stekepanne på middels varme, og så snu rundt på tortillalefsen et par ganger (steketiden blir da noe lengre, ca 5 minutter på hver side).

Del den ferdigstekte tortilla-wrapen eventuelt på midten.

Oh la la - så DIGG!

Tips

♥ Jeg har her brukt hjemmelaget karamell etter **DENNE** oppskriften. Jeg pleier som regel å ha en krukke med hjemmelaget karamell stående fordi den tåler så godt å oppbevares i romtemperatur. Merk at karamellsausen er tyntflytende når den er nykokt, og må stå i romtemperatur i hvert fall over natten for å få en tykk smørekonsistens slik at den kan smøres utover en tortillalefse. Min hadde stått i et par uker og var derfor ekstra tykk i konsistensen.

♥ Tortilla Dessert Wraps nytes best nystekte!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tiktok-tortilla-dessert-wrap