

Karamelsnitter



Karamelsnitterne er virkelig lækre og vanedannende. "Karamelmassen" er bla lavet af dadler og den smager virkelig godt. Jeg bruger lidt flere dadler end i den oprindelige opskrift - man må prøve sig frem, da der jo er meget forskel på størrelsen af dadler ☺ Jeg har desuden tilføjet en smule salt.

Jeg har fundet karamelsnitterne hos mummmum.dk.

Bund

60 g havregryn - fintblended

60 g mandler - fintblendede

1,5 - 2 spsk kokosolie

1 spsk honning

1 spsk mælk

Karamel

10 - 14 dadler

1 spsk olie

1 spsk peanutbutter

Lidt salt

Chokolade

50 g mørk chokolade - finthakket

1 spsk kokosolie

Bund

Bland havregryn og mandelmel i en skål. Smelt kokosolie og bland det med mælk og honning. Rør det sammen med havregrynsblandingen til det har konsistens som småkagedej. Kom bagepapir i en form og pres dejen ned i den.

Karamel

Blend dadler med kokosolie, peanutbutter og salt i en minihakker. Fordel dadelkaramellen over kiksebunden.

Chokolade

Smelt kokosolie i en lille gryde. Tag gryden af varmen og tilsæt chokoladen. Lad det smelte sammen til en ensartet masse. Fordel chokoladen over karamellen og sæt fadet i køleskabet ca tre timer.



Tag kagen ud af formen og skær den i stykker på 3 x 3 cm, eller hvad du synes er passende.

De kan holde sig en uges til i køleskabet – hvis de altså ikke bliver spist først ;-)

