

Juni 2009
Maj 2009
April 2009
Mars 2009
Februari 2009
Januari 2009
December 2008
September 2008



Jordnötssrutor

350 g jordnötssmör med krisp
2 dl sirap
1 dl strösocker
8 dl cornflakes/majsflingor
200 g choklad

Gör såhär:

- Klä en liten plåt med bakplåtspapper (ju större form, desto tunnare rutor!).
- Värm (koka ej!) jordnötssmör, sirap och socker i en rymlig kastrull, det ska bli lösare i konsistensen och väl blandat.
- Blanda ner cornflakes och bred ut smeten i formen, ställ kallt 1 timme.
- Smält chokladen försiktigt och bred ut den på kakan, ställ kallt ytterligare 1 timme.
- Skär rutor i passande storlek (är dom små får man ta två!) och njut!



***Tips!** Strö över lite finhackade jordnötter på chokladen innan den hinner stelna eller blanda med en näve nötter i smeten. Mums!*



♥ KARIN - TRATTORIA

sv: jag fullkomligt älskar den! den gör verkligen hela köket :)

2011-10-06 » 18:30:08 BLOGG: <http://trattoria.blogg.se/>

♥ LINDA - CUPCAKEFLUFFAN

snickerskakor som är så gott :-)

2011-10-06 » 20:50:57 BLOGG: <http://cupcakesfluffan.blogspot.com/>

♥ HELENA

Vilka smarriga kakor du har bakat :)

2011-10-06 » 22:08:34 BLOGG: <http://baklust.blogg.se/>

♥ HELENA

Sv: Tack för dina kommentarer på min blogg!

2011-10-06 » 22:11:58 BLOGG: <http://baklust.blogg.se/>

♥ LIZA

Jag brukar göra dom med rispuffar istället för cornflakes, det blir luftigare. Men inte lite krispigt förstås!

2011-10-07 » 15:38:57

♥ ALEXANDRA - PYSSELMANIKER

Oh, så goda! Det var länge sedan jag gjorde sådana, kanske dags igen? Fast i så fall på hemgjort jordnötssmör, det är jätteenkelt! Bara att köra jordnötterna i mixern tills det blir till smör och sedan tillsätter jag några droppar olivolja.

2011-10-08 » 09:45:59 BLOGG: <http://pysselmani.blogg.se/>

DITT NAMN:

☐ *Stammis? :)*

DIN E-MAIL (visas bara för mej):