Snickersgrotter



Ingredienser

Mørdeig:
4,5 dl hvetemel
1,5 dl sukker
2 ts bakepulver
150 g smør
1 stort egg

Fyll:
1 3/4 dl peanøttsmør (grov type)
1 dl lys sirup
1 dl sukker
1 ts vaniljesukker

Glasur:
100 g smør
3 ss kremfløte
4 ss kakao
2 dl sukker

Pynt:
papirformer

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene til mørdeigen i en bakebolle. Smuldre i mykt smør. Tilsett egget og kna sammen deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett som er smurt med litt smør på øvre del (se tips). Del deigen opp i 18 jevnstore biter og klem hver bit ut i bunn og kanter på papirformene.

Rør sammen fyllet og fordel i formene ved hjelp av to teskjeer. Stek midt i ovnen ved 200°C i 12 min. Avkjøl helt og løsne kaken forsiktig ut av muffinsbrettet.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ha i de øvrige ingrediensene til glasuren og la blandingen koke opp. Småkok i ca 5-8 min, til glasuren er blank, tykk og seig. Bruk to spiseskjeer og ha litt glasur på midten av hver kake (pass på at du ikke brenner deg, for glasuren er veldig varm). La "Snickersgrottene" stå kaldt til glasuren har stivnet. Spises romtempererte for å få riktig konsistens og smak.

Tips

Det er helt nødvendig å ha et muffinsbrett når du skal lage "Snickersgrotter", for du får ikke til å presse mørdeigen skikkelig ut i bare papirformer. En nødløsning kan være stive aluminiumsformer (men dette kan være vanskelig å få tak i) eller sandkakeformer.

Oppbevar "Snickergrottene" kaldt innpakket i plast. De kan også fryses. Spises helst romtemperert, for da er de litt myke og ekstra gode.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/snickersgrotter