Maple Hazelnut Bars



Ingredienser

150 g smør
1,5 dl sukker
1,5 dl lønnesirup
2 egg
1,5 ts vaniljeekstrakt
1 ts bakepulver
2,25 dl hvetemel
3 dl hasselnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bruk en stålvisp og rør i sukker, lønnesirup, eggene og vaniljesukker. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig. Vend i hele hasselnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Stek kaken ved 175°C midt i ovnen i ca 30-35 min.

Avkjøl kaken i formen i 10 min. Løft så kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i små firkanter med en stor kniv mens den fortsatt er lunken (du trenger en litt skarp kniv for å dele de hele hasselnøttene).

Sikt over melis til pynt før servering.

Tips

Kakebitene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maple-hazelnut-bars