



## Sitron- og kokosbarer (Lemon Coconut Slice)

### Ingredienser

- ♥ 300 g Mariekjeks (se tips)
- ♥ 90 g kokos
- ♥ 100 g smør
- ♥ 300 g søt, kondensert melk (se tips)
- ♥ 1 ts revet sitronskall
- ♥ 0,5 dl sitronsaft

### Glasur:

- ♥ 300 g melis
- ♥ 25 g smør
- ♥ 4 ss sitronsaft

### Pynt:

- ♥ 2 dl kokosflak

### Fremgangsmåte

Knus kjeksen. Bland kjekssmulene med kokos. Tilsett smeltet smør og søtet, kondensert melk, og deretter revet sitronskall og presset sitronsaft. Kna blandingen raskt sammen.

Kle en firkantet form (20 x 20 cm) med bakepapir. Ha kjeksblandingen i formen og klem den jevnt utover med fingrene. Sett formen i kjøleskapet i minst 3 timer, slik at kjeksblandingen stivner.

Pisk sammen melis, mykt smør og sitronsaft til en kremete glasur. Bre den over kaken i formen.



Dryss over kokosflak til pynt. Sett formen tilbake i kjøleskapet i ca. 1 time.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i rektangulære barer.

### Tips

- ♥ I den originale oppskriften brukes knuste «Arrowroot biscuits», som er laget av stivelsen arrowroot (pilerot), men det går like fint å bruke Mariekjets.
- ♥ Søt, kondensert melk kjøpes på hermetikkboks, og har lysegul farge og en tykk, klissete konsistens (ikke forveksle dette med usøtet, kondensert melk, som har hvit farge og tyntflytende konsistens).
- ♥ Kakene holder seg myke i mange dager. Pakk dem inn i plast og oppbevare kjølig. Kakene er fine å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/sitron-og-kokosbarer-lemon-coconut-slice>