LINDA BEN

Rice Krispies kökurnar hennar Bjarkar



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Rice Krispies kökurnar hennar Bjarkar.
Björk frænka var svo yndileg á dögunu til að gefa mér uppskriftina af rice Krispies kökunum hennar en hún er fyrir löngu orðin fræg fyrir þessar kökur en þær teljast þær allra bestu!
Þær eru extra teygjanlegar og klístraðar, algjört lostæti!
Leynitrixið til að ná þeim svona klístruðum og góðum er að leyfa smjörinu og sírópinu að malla saman í örfáar mín við vægan hita. Slökkva svo undir, setja svo súkkulaðið út í og leyfa því að bráðna saman við hægt og rólega.

Rice Krispies kökurnar hennar Bjarkar

- 1 plata karamellufyllt pralín súkkulaði frá Nóa Síríus
- 100 g suðu súkkulaði frá Nóa Síríus
- 60 g smjör
- 60 ml síróp
- u.þ.b. 100 g Rice Krispies eða þar til áferðin er orðin góð.

Aðferð:

1. Bræðið saman smjör og síróp, leyfið því að malla saman við vægan hita í örfáar mínútur. Slökkvið undir pottinum.
2. Brjótið súkkulaðið út í pottinn og bræðið saman við hægt og rólega (ætti ekki að þurfa að kveikja undir pottinum aftur, best að sleppa því)
3. Bætið rice crispies út í og blandið öllu varlega saman þar til allt Rice Krispiesið er þakið súkkulaði.
4. Raðið pappír bollakökuformum í ál bollakökubakka (ég mæli með þessu formi) og setjið Rice Krispies kökurnar í formin. Setjið í kæli í 4-5 klst eða þar til kökurnar hafa stirðnað.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.