LINDA BEN

Nágrannasæla



Eldunartími

45 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Nágrannakona mín gaf mér að smakka um daginn eina bestu hjónabandssælu sem ég hef nokkurntíman smakkað! Hún er svolítið ólík örðum hjónabandssælum að því leiti að það er kókosmjöl í henni og súkkulaði. Uppskriftin hefur verið algjör klassík í fjölskyldunni þeirra í fjölda mörg ár og slær alltaf í gegn. Ég var ekki lengi að fá leyfi frá henni til að deila með ykkur uppskriftinni ??
Ég tók mér það bessaleyfi að smella rjómasúkkulaðirúsínum í hana þar sem mér finnst þær smellpassa í þessa uppskrift og tóna svo vel við þessa ljúffengu klassík.

Nágrannasæla

- 250 g brætt smjör
- 200 g sykur
- 300 g hveiti
- 100 g haframjöl gróft
- 100 g kókosmjöl
- 1 tsk matarsódi
- 300 g rabbabarasulta
- 100 g síríus rjómasúkkulaðirúsínur

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Blandið saman sykri, hveiti, haframjöli, kókosmjöli og matarsóda.
3. Bætið smjörinu saman við og blandið saman.
4. Smyrjið 25 cm kökuform og setjið helminginn af deiginu í formið, pressið deigið þétt í formið.
5. Setjið rabbabarasultu yfir deigið og setjið 1/2 af deiginu yfir.
6. Dreifið súkkulaðirúsínum yfir og setjið svo restina af deiginu yfir, pressið saman og setjið inn í ofn, bakið í u.þ.b. 30 mín eða þar til kakan er orðin gullin á litinn.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.