

CORNFLAKESKAKOR.SE

RECEPT PÅ CORNFLAKESKAKOR



Cornflakeskakor recept - Cirka 10-12 st

1. Ingredienser:

- 5 dl cornflakes/majsflingor (ex. Kellogs)
- 1 dl strösocker
- 1 dl flytande margarin (alternativt 100 gram margarin/äkta smör)
- 4 matskedar ljus sirap
- 4 matskedar kakao (ex. Ögon Cacao)

Notis! Dubbla eller halvera inte ingredienserna, det smakar bäst som det är!

2. Tillaga cornflakeskakorna:

- Blanda margarinet, sirapen, sockret och kakaon och koka upp på svag värme i en kastrull. Låt smeten småkoka i ungefär 2-3 minuter och ställ av kastrullen från spisen. Blanda därefter i cornflakes'n och portionera ut i mellanstora bakformar. Kyl ner cornflakeskakorna i kylskåpet i minst 1-2 timmar, då smakar de absolut bäst!

3. Färdig!

- Ät och njut! Passar perfekt som en mumsbit efter maten, till kaffet eller att bjuda på vid besök. Hållbar i ungefär 2 dygn i kylan (lägg dem gärna i en matlåda eller dylikt).