

Twix godis

Populär godis, väldigt enkel att baka ihop. Passar både barn och vuxna.



Ingredienser

Kaka:

6 1/2 dl mjöl

1 dl socker

225 g smör

Kolasmet:

175 g smör

2 dl socker

3 dl grädde

2 msk sirap

Garnering:

200 g ljus blockchoklad

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda alla ingredienserna till kakan och platta ut smuldegen i en långpanna med bakplåtspapper. Grädda bottenkakan i 20 minuter.

Blanda ingredienserna till kolasåsen i en kastrull. Låt koka på svag värme i nästan en timme eller tills såsen tjocknat till en kräm.

Bred såsen över den förgräddade kakan.

Smält chokladen i vattenbad på spisen. Bred den över kolasåsen när den stelnat något.

När också chokladen har stelnat så skär du kakan i lagom munsbitar.