HAUGEN-GRUPPEN

Millionaire´s Shortbread (1 personer)



Preparation

Lägg alla ingredienser till kakbotten i en mixer eller matberedare. Mixa till en grynig deg. Tryck ut degen i en form med löstagbara kanter. Grädda ca 20 minuter i 175 grader tills kakan är fast och svagt gyllenbrun.

Lägg smör, kondenserad mjölk och sirap i en kastrull. Låt koka under omrörning till en gyllenbrun, tjock kola. Slå kolan över kakbotten och låt den svalna i formen.

Smält chokladen i ett vattenbad och värm jordnötssmöret försiktigt för sig. Täck kakan med smält choklad, ringla på jordnötssmör och gör ett fint mönster med hjälp av t ex en gaffel eller tandpetare. Skär i fina bitar när chokladen stelnat.

Produkter

Kakbotten	
mjöl	225g
kallt smör, skuret i kuber	175g
strösocker	75g
Fyllning	
smör	150g
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
ljus sirap	1 dl
Topping	
mörk choklad	300g
Jordnötssmör Creamy EKO/KRAV 350g *(Jordnötter,kan inneholde spor av Nötter (eng: tree nuts),Sesamfrön)	3 msk

*Allergens