

SNICKERSKAKA

2 dl sirap

1 dl socker

1 burk jordnötssmör

400 g mjölkchoklad

25 g smör

10 dl Special K / Cornflakes

1 dl kokos

1 tsk vaniljsocker

Smält samman sirap, socker och jordnötssmör i en tjockbottnad kastrull. Låt blandningen puttra i 2 minuter.

Blanda i flingorna, kokosen och vaniljsockret.

Bred ut massan på en plåt klädd med bakplåtspapper och låt kallna.

Smält mjölkchokladen tillsammans med smöret och bred detta ovanpå snickerskakan.

När den stelnat är det bara att skära i små bitar och servera.

