

Hjemmelaget Snickers



Ok, jeg innrømmer det. Selv om det ofte vanker mye godt hos hu Bollefrua, så er hjemmelaget Snickers et ekstravagant innslag i hverdagskosten. Ikke fordi det er spesielt vanskelig å lage, men fordi det er så superduper sjokoladete, karamellete og salte peanøttete godt! Dette er en mektig og kan deles opp i små biter og spises som konfekt. Så nå får jeg håpe at beholdningen rekker frem til jul! ☐

Snickerssnop:

(nok til ca 30-40 biter)

300 g sjokolade, jeg brukte en blanding av 70% og kokesjokolade)

200 g marshmallows

100 g smør

2 ss peanøttsmør

100 g salte peanøtter, grovhakket

200 g (hjemmelagde) [karameller](#)

ca 1 ss melk

Kle en form på ca 21×15 cm med bakepapir. Jeg pleier å pensle et tynt lag med olje i formen før jeg har i papiret, slik at det fester seg bedre.

Smelt halvparten av hakket sjokolade over vannbad eller i mikro. Fordel sjokoladen jevnt i hele bunnen av formen. Sett formen i fryseren. Ha marshmallows, smør og peanøttsmør i en kjele på middels varme og rør mens det smelter. Når alt er en glatt røre, tilsetter du peanøtter. Ta ut formen med stivnet sjokolade og hell marshmallowsblandingen over sjokoladen. Sett i fryseren igjen og vent til den setter seg.

Smelt så karamell og melk på lav varme i en kjele, blandingen skal være så flytende at du kan fordele den i formen i et jevnt lag over den stivnede marshmallowsen. Sett så i fryseren igjen mens du smelter siste del av sjokoladen. Sjokoladen skal toppe alle lagene i formen. Når det siste sjokoladelaget har stivnet, kan du forsiktig dele snickersen i biter etter eget ønske og KOSE DEG. Oppbevares i tett boks i kjøleskapet.

