

Snickers kage

200 gr. smør
4 dl. sukker
3 æg
4 dl. mel
1½ tsk. bagepulver
375 gr. saltede peanuts

Karamelmasse:

1 dl. piskefløde
1 dl. sirup
2 spsk. kakao
2 tsk. vanilje sukker
50 gr. smør
2 dl. sukker

Fremgangsmåde

Rør smør og sukker sammen. Tilsæt æg, et af gangen.
Bland mel og bagepulver sammen. Tilsættes i smør-sukker blandingen.
Fordel dejen i en bradepande med bagepapir, og drys peanuts i et jævnt lag.

Kagen bages i 25 minutter ved 200 grader.

Mens kagen bages laves karamelmassen i en gryde, og koges ca. 8 minutter.

Karamelmassen fordeles på den varme kage.
Lad kagen nedkøle, og overtræk den med 250 gr. smeltet chokolade.