

Snickerskakor

[Följ gärna vår blogg på bloglovin för att få uppdateringar när ett nytt recept dyker upp här](#)

Snickerskakor

Supergoda snickerskakor. Fria från gluten, mejerier och raffinerat socker.

Ingredienser

Botten

- 1 dl pecannötter
- 7 st urkärnade dadlar
- 1 msk jordnötssmör med karamell
- 1 nypa havssalt

Fyllning

- 5 st urkärnade dadlar
- 0,5 st burk jordnötssmör med karamell
- En nypa havssalt

Överdrag

- 80 g choklad med jordnötssmör

Gör så här

1. Mixa alla ingredienser till botten i en matberedare och tryck ut på ett bakplåtspapper. Ställ in i frysen.
2. Mixa ihop fyllningen i matberedaren och bred över botten. Ställ i frysen.
3. Smält chokladöverdraget över vattenbad och bred ut över kakan.
4. Ställ i frysen och ta ut när chokladen stelnat. Skär i bitar och njut.

Förvara kakorna i antingen kylan eller frysen. Om du har de i frysen så ta fram en liten stund innan du ska äta dom.