

Silvíukökur

Af alberteldar.is

Innihald:

(uppskrift helminguð af kennara)

175 g mjúkt smjör

50g sykur

100 g púðursykur

1 egg

100 g hveiti

90 g kornflex

90 g kókosmjöl

Tæp 1 tsk vanilludropar (1 ½ tsk í upprunalegu uppskriftinni)

¼ tsk salt

½ tsk matarsódi

¼ tsk kanill

60 g karamellukurl

50 g smátt skorin trönuber



Aðferð:

- 1) Öll hráefni sett saman í hrærivél og unnið vel saman.
- 2) Rúllið deiginu út í lengjur, skerið í litar kökur.
- 3) Setjið á pappírsklædda ofnplötu með gott bil á milli
- 4) Bakað í 10-12 mínútur við 180°C

Krem uppskrift:

125 g mjúkt smjör

125 g flórsykur

1 tsk vanilludropar

2 msk rjómi

Krem aðferð:

- 1) Allt hrært saman
- 2) Setjið kremið á milli og myndið samloku.