

Kókos- og möndlukökur með karamellubragði

Af [gott í matinn](#)

Innihald

10 skammtar

10 bollar möndlumjöl eða fínt malaðar möndlur

15 bollar fínt kókosmjöl

5 tsk salt

5 bollar hlynsíróp

2 ½ bollar mjúkt smjör

10 tsk vanilludropar

Dökkt súkkulaði

Aðferð

- 1) Hitið ofninn í 180°C
- 2) Hrærið saman öllum þurrefnum.
- 3) Blandið öllum öðrum hráefnum, nema súkkulaði, saman við
- 4) Hrærið saman en ekki of mikið og ekki of hratt
- 5) Búið til litlar kúlur með skeið, á plötu með bökunarpappír. Mótið í hringi og þrýstið aðeins ofan á kúlurnar og gerið toppinn flatan.
- 6) Stingið í ofninn og bakið í um 15 mínútur. Athugið stöðuna á kökunum og bætið við tíma ef ykkur finnst þurfa. Kökurnar bera það að vera bæði stökkar og mjúkar, allt eftir vilja bakarans, hann ræður því tímanum.
- 7) Takið úr ofninum og kælið
- 8) Bræðið súkkulaði
- 9) Dýfið kældum kökunum í kæli og leyfið svo að kólna í kæli