

Snickerskage

Opskrift til 8 stykker

Her er en opskrift på en sund snickerskage helt uden tilsat sukker eller smør. Kagen er lavet på mandler, dadler, peanuts, peanutbutter, æg og chokolade. Den smager så godt og er vildt nem og hurtig at lave.

Forberedelsestid

5 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

Snickerskage

- 4 æg
- 150 g mandelmel / mandler
- 100 g dadler
- 2 store spsk. peanutbutter
- 3 spsk. honning eller agavesirup
- 1 tsk salt

Toppings

- saltede peanuts (jeg brugte blot så kagen næsten var dækket)
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienser til bunden i en blender eller en minihakker og giv det en omgang.
2. Hæld det i en form (jeg brugte en lille springform på 20 cm i diameter)
3. Giv kagen omkring 20 minutter ved 200 grader (jeg brugte varmluft)
4. Smelt imens chokoladen over vandbad
5. Stryg peanutsne ud over kagen, brug den mængde du ønsker – jeg brugte så kagen næsten var dækket.
6. Hæld nu den smeltede chokolade hen over peanutsne og lad kagen køle af