

Karamel-sprød

www.madforsjov.dk

INGREDIENSER

150 g mel — 1 tsk bagepulver — 90 g havregryn — 165 g farm — 150 g smeltet smør — 125 g grofthakket god mørk chokolade — 55 g grofthakket valnødder — 35 g ekstra mel — 1 ¼ dl karamel fra tube.

FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 180 gr / 160 gr varmluft. Smør en bradepande på 19 x 29 cm, og for den med bagepapir, så det går over ydersiden af formen.

Bland mel, bagepulver, havregryn og farin i en mellemstor skål og rør smørret i. Tryk halvdelen af blandingen ned i formen. Bag den i 10 min. Tag den ud af ovnen og drys med chokolade og valnødder.

Bland det ekstra mel med karamel i en lille skål. Dryp det jævnt over chokolade og valnødder, og drys resten af havreblandingen over.

Bag kagen færdig i 15 min. Afkøles i formen, inden den skæres ud i firkanter og serveres med årstidens frugter og en god vanilieis.