

Súkkulaðimarensbitar

Hráefni

100 g	smjörlíki
100 g	sykur
3	egg
175 g	hveiti
1 tsk	lyftiduft
¼ tsk	salt
100 g	valhnetur
100 g	súkkulaði
100 g	sykurpúðar
100 g	púðursykur

Aðferð

- Hræra vel saman smjörlíki og sykri, aðskiljið eggjarauðurnar frá og blandið saman einni í senn.
- Blandið hveiti, lyftidufti og salti saman við.
- Fletjið þykkt deigið á plötu (ca. 26x26 cm), myljið hnetur og súkkulaði yfir og sykurpúða í litlum bitum.
- Þeytið saman eggjahvítur og púðusykur og setjið yfir.
- Bakið við 180° í 30 mín.

Uppruni: Ein af súkkulaðibókum Nóa Sírius