



Dubbla knäckflarn med chokladmörkräm deluxe

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **10**



Ruskigt goda kakor som även passar utmärkt som dessert!



INGREDIENSER

150 gr smör
2 dl strösocker
0.5 dl ljus sirap
0.5 dl vispgrädde
2 dl havregryn
2 dl vetemjöl
0.5 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
Chokladmörkräm deluxe
100 gr smör, rumsvarmt

2 msk kakao
2 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret. Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.
- 2** Klicka ut ca 20 kakor på plåtar med bakplåtspapper. Se till att ha ett bra avstånd mellan varje kaka eftersom de flyter ut under gräddningen.
- 3** Grädda kakorna i 200° i ca 5 minuter. Ta ut och låt svalna.
- 4** Rör ihop smör, kakao och florsocker till fyllningen. Bred fyllning på hälften av kakorna och lägg sedan ihop dem två och två.
- 5** Flarnen går utmärkt att frysa, både före och efter att de har fyllts.