

# SNICKERSRUTOR



## Ingredienser

### Botten

20 gram smör eller kokosolja  
1 dl mandelmjöl  
1 msk kokosmjöl  
1 msk fibersirap eller yacunsirap

### Botten

Smält smöret eller kokosoljan med sirapen.  
Häll i resterande ingredienser och blanda ihop.  
Täck en liten form ca 10-20 cm med aluminiumfolie.  
Tryck ned blandningen i botten, så det blir jämnt.  
Sätt in i ugnen på 175 grader i 7-9 min.  
Ta ut och låt sedan svalna.

### Mellanlagret

Värm jordnötssmöret lite så att det blir lättarbetat och blanda med sockret.

Bred sedan på smöret ovanpå botten.

### Mellanlagret

100 g jordnötssmör  
0,5-1 msk björksocker eller annan sockersättning

### Toppenlagret

70 g sockerfri choklad  
1-2 tsk kokosolja

### Toppenlagret

Smält chokladen tillsammans med lite kokosolja (så att det inte bränns i kastrullen) Häll på mellanlagret och ställ sedan in i kylen och låt det stelna.