

Citron- & limebars med mynta!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Citron- & limebars med mynta

20 port.

Ingredienser:

20 st digestivekex
1 dl mjöl
1-2 msk strösocker
150 g smör
1 burk kondenserad mjölk
2 st ägg
2-3 st citron rivet skal och juice
2-3 st lime rivet skal och juice
1-2 krk mynta bladen

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.

Mixa digestivekexen i en matberedare. Tillsätt mjöl, socker och smält smör och blanda lite till. Klä en fyrkantig form i folie (det ska täcka kanterna). Häll smulblandningen i formen och tryck ut med fingrarna. Grädda i 6-7 min på 200 grader.

Blanda kondenserad mjölk, ägg och citronskalet. Riv skalet från 2 lime och ställ åt sidan. Tillsätt citron- och limejuicen och blanda ihop. Häll över i en annan skål.

Mixa myntablad och limeskal i samma bunke som tidigare, häll i hälften av citrusfyllningen och blanda tills du får en härlig grön färg. Häll detta över smulbotten och sprid ut till ett jämt lager. Sätt in i ugnen i 5-6 min.

Ta ut och häll över citrusfyllningen, bred ut till ett jämt lager, och sätt in i ugnen igen i ca 10-12 min. Låt kakan svalna och ställ in i kylan några timmar så att den sätter sig.

Skär i fyrkanter och dekorera med myntablad och florsocker vid servering.