

# 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.



# 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.



# 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.



# 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.

