

Halloween-kakor med Biscoff®

3 steps
10 servings

Fira Halloween med en läskigt god godsak som är lika rolig att baka som att njuta av. Kuslig, oemotståndlig och fylld med Biscoffsmak - den perfekta sötsaken för säsongen.

Ingredients

20 Biscoff kakor
100g vit choklad
1/4 tsk salt
300g Biscoff kakkräm
100g florsocker
20 små ätbara ögon (exempelvis gjorda på socker)

Preparation

1. Smält de vita chokladdropparna och saltet i mikrovågsugn eller i vattenbad. Doppa baksidan av Biscoff-kakorna i chokladen. Lägg dem med chokladsidan uppåt på en tallrik och ställ in i kylen tills chokladen stelnat.

2. Lägg Biscoff kakkräm i en annan skål. Tillsätt strösockret och blanda tills det tjocknar. Häll ner denna i en spritspåse med en tyll.

3. Ta ut Biscoff-kexen ur kylskåpet och bred på din Biscoff Spread blandning på hälften av dem. Lägg de resterande kexen ovanpå kexen med glasyren. Stick in två ätbara ögon i glasyren. Ställ in i kylskåpet i 1 timme tills de stelnat.