



## Sjokoladeflakes

### Ingredienser

200 g kokesjokolade  
50 g delfiafett  
ca 50-75 g cornflakes

### Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la sjokoladen smelte i det varme fett. Rør blandingen jevn med en skje. Ha i cornflakes litt og litt. Det skal ikke være mer corn flakes enn at flakesene blir godt dekket med sjokolade (se tips).



Ha bakepapir eller muffinsformer på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Sett topper med to teskjeer enten direkte på bakepapiret eller i papirformene. Ha brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

### Tips

Det er ikke noen eksakt vitenskap hvor mye corn flakes du skal tilsette. Det viktigste er egentlig å ikke ha i alt for mye cornflakes, ellers kan det være vanskelig å få dekket dem med sjokolade og få toppene til å henge sammen. Tilsett cornflakes litt og litt og prøv deg frem.

Oppbevares kjølig.

Se også oppskrift på "Crunchy Frog", "Cornflakes snacks" og "Crispy Crackolates".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeflakes>