

POPCORNKAGE



50 g margarine

1½ dl Olie

500 g skumfiduser

4 l popcorn

200-400 gram chokoladeknapper eller peanuts

Smelt margarine og tilsæt Olie. Tilsæt så skumfiduser.

Massen smeltes nu ved lav varme, imens du rører lige så stille.

Når massen er flydende tilsættes popcorn og evt. chokolade knapper og/eller peanuts.

Massen hældes i en springform, franskbrødsform eller lignende.

Kagen afkøles i mindst en time og serveres direkte fra køleskabet, da den ellers begynder at klistre igen.

God fornøjelse til de af jer, der tør prøve det ☺