Ingredients

175g/6 oz sviests istabas temperatūrā
75g/3 oz smalkais cukurs
200g/7 oz kviešu milti
25g/1oz mīksts brūnais cukurs
450g/1lb bundžiņa (vai spiežamā pudele) ar kondensēto pienu
200g/7 oz piena vai tumšā šokolāde, salauzta gabaliņos

Directions

Diēta var pagaidīt. Šis bagātīgais smilšu kūkas kumosiņš ar karameļu un šokolādes kārtām ir vienkārši gards ar vieglu augļu un augu tēju, kā, piemēram, piparmētras tēju.

1. Uzkarsējiet krāsni līdz to 160C/310F/Gas 2 ½ un ietaukojiet un ieklājiet 28x18cm (11x7 collas) cepamo papīru.
2. Ielieciet 150g/5 1/2oz sviesta bļodā kopā ar smalko cukuru un sajauciet kopā līdz paliek mīksts. Iemaisiet miltus, labi sajaucot, lai izveidotu viendabīgu masu.
3. Ielieciet sagatavotajā traukā, izklājot vienmērīgi ar rokām, tad cepiet 30-35 minūtes vai līdz brīdim, kad tas pie malām maina krāsu. Izņemiet to no krāsns un ļaujiet atdzist formā.
4. Karameles virskārtai nelielā pannā ielieciet sviestu, brūno cukuru un kondensēto pienu un viegli karsējiet, maisot, līdz tas sāk burbuļot. Karsējiet pāris minūtes, maisiet, līdz maisījums kļūst biezāks, tad ļaujiet, lai tas minūti vai divas padziest, pirms uzklājat uz smilšu mīklas bāzes. Ļaujiet, lai tas atdziest.
5. Noslēgumā izkausējiet šokolādi bļodiņā, kas ielikta verdošā ūdenī, vai mikroviļņu krāsnī, tad uzklājiet to vienmērīgi pāri karamelei. Atstājiet, lai

šokolāde sacietē un tad sagrieziet taisnstūros.

Kopā sanāk 10-12 gabaliņi
Sagatavošanas laiks: 20-25 minūtes
Cepšanas laiks: 35-45 minūtes