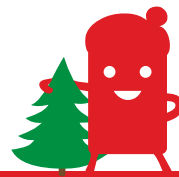


FLØDEKARAMELLER



Du skal bruge:

- * 1 kop sukker
- * 1 kop honning
- * 1 kop piskefløde 38%
- * 1 spsk. smør

Kom alle ingredienserne i en tykbundet gryde. Lad det koge under konstant piskning indtil karamelmassen er gylden, tyktflydende og sej. Det tager lang tid. Undervejs kan man tjekke, om massen har den rigtige konsistens ved at tage en teskefuld af massen op og holde den ned i et glas koldt vand. Hvis massen kan formes til en kugle, hældes den op i en lille form beklædt med bagepapir. Når massen er tilpas afkølet og skærefast, skæres den i passende firkanter.

Pak flødekaramellerne ind enkeltvis i bagepapir eller cellofan.

PS: En super lækker lille julegave til en du holder af.

KOM OG SYNG
MED OS
Jul

SHUFFLEbook®