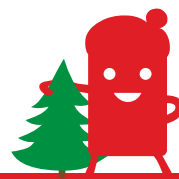


JULEKONFEKT



MARCIPAN OG NOUGAT

Du skal bruge:

- * Ren rå marcipan
- * Nougat

Pynt:

- * Frugtfarve til at farve marcipanen
- * Hvid og mørk chokolade til at smelte og dyppe i
- * Nødder, farvet krymmel mm.

Lad fantasien få frit spil og lad børnene eksperimentere med at lave sjove figurer i marcipan og nougat. Den klassiske snitte med marcipan og nougat i midten er altid et hit. Tag lidt marcipan og dryp fx et par dråber grøn eller rød frugtfarve i. Ælt det godt og lav et grønt juletræ eller et rødt hjerte. Smelt evt. lidt chokolade til at dyppe lækkerierne i og drys med krymmel eller nødder.

KOKOSKUGLER

Du skal bruge:

- * 100 gram smør
- * 100 gram flormelis
- * 2 tsk. vaniljesukker
- * 3 spsk. kakao
- * 100 gram havregryn
- * 100 gram kokosmel

Rør smørret blødt og bland flormelis, vaniljesukker, kakao og havregryn i og rør massen godt sammen. Form nogle kugler og rul dem godt i kokosmel. Opbevar kuglerne på køl indtil de skal spises.

**KOM OG SYNG
MED OS**
Jul

SHUFFLEbook®