



Knäck

Här är det klassiska receptet på knäck med mandel i smeten.

75 st

2 dl Arla® vispgrädde

2 dl ljus sirap

2 dl strösocker

1 dl skållade, hackade mandlar

2 msk Arla® Svenskt Smör

- ① Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull.
- ② Koka upp och rör tills sockret har smält. Koka på medelvärme 15–30 min utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på ca 124°.
- ③ Tillsätt mandel och smör.
- ④ Fördela smeten i knäckformar.
- ⑤ Låt stelna. Förvara svalt.

KULPROVET:

Häll några droppar smet i iskallt vatten. Om de går att rulla till en hård kula är knäcken färdig.



Mer jul och fler recept på arla.se