



# Knäck

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

**75 st**

**2 dl Arla® vispgrädde**

**2 dl ljus sirap**

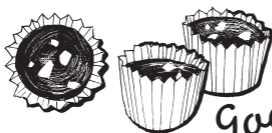
**2 dl strösocker**

**1 dl skällade, 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 20–35 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.



*God Jul!*

Mer jul och fler recept på [arla.se/jul](http://arla.se/jul)