

# Gott som räcker längre

## LUSSEKORPOR

Skär lussebullar i 1 cm tjocka skivor, lägg på plåt, torka i varmluftsugn 125 grader cirka 20 minuter. Förvara skorporna i burk med tätt lock. Extra goda att doppa i varm chokladmjölk.



Akta!  
Väldigt  
varmt!

## KNÄCKKLUBBOR

Gör små strutar av smörpapper. Ställ dem i en burk med strösocker så blir det lättare att hälla i knäcksmeten. Låt stelna en aning innan du sätter i skaftet.



Illustration: Stina Wirsen

Upptäck mer av det goda på [arla.se/jul](http://arla.se/jul)

God jul

**ÖNSKAR MALIN KARÉN,  
GÖSSLUNDA BRO**

– en av de 3 300 svenska  
bönder som äger Arla.

Tips! Gillar du  
julgodis? Tävla  
på [arla.se/jul](http://arla.se/jul)

