

• JULBAKA MED ARLAKADABRA •

# TOMTE- BAKELSER

Gör fina bakelser till julfikat. Lyxa gärna till dina bakverk lite extra med chokladfot, fluffig grädde och marsipanluvor!

FORMA TILL  
FINA LUVOR AV JORD-  
GUBBAR, HALLON  
ELLER MARSIPAN!

MED RÖD OCH GUL  
KARAMELLFÄRG I MARSIPANEN  
BLIR LUVORNA RIKTIGT  
JULRÖDA!



VISPAD  
GRÄDDE ÄR  
PERFEKT  
SOM TOPPING!

EN SMARRIG BOTTEN FÅR  
DU OM DU DOPPAR DEN I  
SMÄLT CHOKLAD!

STORBAKA!  
EN LÅNGPANNA BLIR CA 24 TOMTAR!

## LAGA SNABBA JULGLASSAR!

Blanda grekisk yoghurt, krossade pepparkakor och lite flytande honung. Häll i plastmuggar, sätt i pinnar och ställ in i frysen. Efter två timmar har du goda julglassar med pepparkaksmak!



Alla julkaksrecept finns på [arla.se/arlakadabra](http://arla.se/arlakadabra)