

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

• • • • • Äntligen dags för julgodis!

SÖTA SMÅ MANDELKAKOR

(ca 30 st)

• Enkla kakor som stillar begäret.

- 400 g mandelmassa
- 3 msk smör-& rapsolja
- 1 äggvita
- 1 dl pinjekärnor
- florsocker

- Sätt ugnen på 175°.
- Riv mandelmassan.
- Blanda den med

smör-&rapsolja och vispad äggvita. Klicka ut smeten på en plåt med bakplåtspapper. Strö över pinjekärnor. Grädda i mitten av ugnen 10-15 min, låt svalna. Sikta över florsocker.

Övrraskningskola

(ca 60 st)

*• Härligt se
kola med nya,
spännande smaker!*

- 100 g smör
- 2 dl vispgrädde
- 3 dl strösocker
- 1 dl ljus sirap
- 1 tsk vaniljsocker

Lime/citron

Rivet skal av 2 lime eller 1 citron

Nötter/mandel

1 dl hackade, rostade nötter eller sötmandel

Pepparkaka

2 tsk pepparkakskryddor

Choklad

2 msk kakao

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker. Koka utan lock ca 15 min eller 30 min i en gryta med mindre botten. Rör om då och då tills smeten håller för ett kulprov. Smaksätt med något av förslagen. Häll upp smeten på en oljad plåt. Låt svalna, skär eller klipp i bitar. Slå in i papper och förvara i kyl.

Vit tryffel med lime

(ca 24 st)

- 1 dl vispgrädde
- 25 g smör
- 300 g vit choklad
- rivet skal av 1 lime
- 1 msk konjak
- florsocker

Koka upp grädde och smör i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Bryt chokladen i bitar, lägg ner dem i grädden och rör tills de smälter. Rör i limeskal och konjak. Häll i en aluminiumform, ca 10 x 17 cm. Låt stelna i kylan minst 4 tim eller över natten. Stjälp upp tryffeln och skär den i bitar med en vass kniv. Sikta över florsocker. Förvara i kyl.



Mer jul på www.arla.se