

LAKRITSknäck



75 st

10 karameller turkisk peppar

2 dl Arla® vispgrädde

2 dl ljus sirap

2 dl socker

2 msk Svenskt smör från Arla

Krossa karamellerna fint i en mortel. Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad vid kastrull. Koka upp och koka utan lock tills smeten klarar kulprovet eller tills temperaturen är 122°, rör om då och då. Koktid 15–30 min. Tillsätt karamellkross och smör. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara svalt.

KULPROVET: Häll några droppar i iskallt vatten och rulla till en kula. Kulan ska bli fast till hård.

Bild: Sina Wirsen

TOPPA gott

Strö lite flingsalt eller citronskal över knäcken innan den stelnat, så blir den ännu godare.

KNÄCK-KLUBBOR

Gör små strutar av smörpapper, häll i smet och stick i en cocktailpinne. Fina också att hänga i granen!



Julstöka med oss.

Recept, pyssel, tips och annat kul hittar du på www.arla.se/jul.