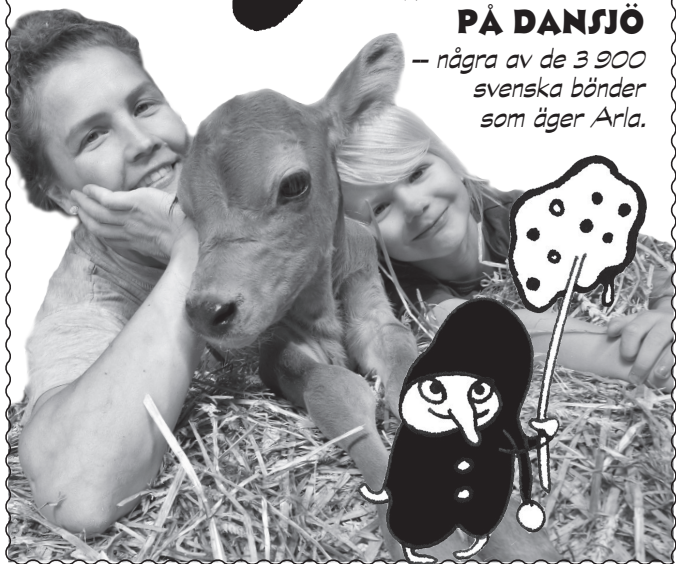


God Jul

**ÖNSKAR
FAMILJEN
ÅBY-ERIKSSON
PÅ DANSJÖ**

– några av de 3 900
svenska bönder
som äger Arla.



Marshmallow-klubbor

/12 STYCKEN

12 stora marshmallows

12 tjocka sugrör eller
träpinnar

100 g mörk choklad,
70%

2 msk Arla Svenskt
Smör™

strössel och nöthack

Trä marshmallows på pinnar.
Smält choklad och smör i mikro
eller över vattenbad. Rör till en
jämn smet. Doppa marshmallows
väl i chokladen. Ställ eller lägg
dem på smörpapper i 7 minuter.
Rulla dem i strössel. Låt stelna
i rumstemperatur 2-3 timmar.

Mer julgodis på arla.se/jul



Teckningar: Stina Wirsén

God Jul

**ÖNSKAR
ANETTE
GUSTAWSON,
BILLINGE**

- en av de
3 900 svenska
bönder som
äger Arla.



Knäck / 75 STYCKEN

2 dl Arla[®] vispgrädde
2 dl ljus sirap
2 dl strösocker
1 dl skällad, hackad
mandel
2 msk ströbröd
2 msk Arla Svenskt
Smör[™]

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten klarar kulprovet eller tills temperaturen är 122°, 15-30 min. Tillsätt mandel, ströbröd och smör. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara i kyl.



KULPROV:

Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula. Knäckkulan ska vara fast till hård.



Teckningar: Stina Wirsén

Mer julgodis på arla.se/jul

God Jul

ÖNSKAR
MAGNUS & SUSANNE,
TYLLSNÄS

- två av de
3 900 svenska
bönder som
äger Arla.



Lussekatter / 35 STYCKEN

50 g jäst
100 g Arla
Svenskt Smör™
5 dl Arla® mjölk
250 g Arla Köket
Kesella® kvarg
1½ dl strösocker
1 g saffran
1½ tsk salt
17 dl vetemjöl
russin
1 ägg

Smula jästen i en degbunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till max 37°. Häll degspadet över jästen. Rör om tills jästen löser sig. Tillsätt kvarg, socker, saffran, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig.

Låt jäsa övertäckt ca 30 min.

Baka ut degen till lussekatter.

Lägg dem på smorda plåtar.

Garnera med russin. Låt jäsa 20-30 min. Pensla med uppvispat ägg.

Grädda i 225° i mitten av ugnen 5-7 min.



Fler recept på arla.se/jul