

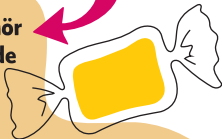
KOKA KOLA

Ett grundrecept,
massa smaker!

50
ST



100 g Arla® Svenskt Smör
2 dl Arla Ko® Vispgrädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap



- 1** Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull.
- 2** Tillsätt grädde, socker och sirap. Koka utan lock tills termometern visar ca 124° eller när smeten håller kulprovet. Koktid 15–30 min.
- 3** Häll smeten på bakplåtspapper i en form, ca 20x30 cm. Låt stelna i rumstemperatur och skär sedan i bitar.

Polkagriskola

Strö 1 dl krossade polkagrisar över smeten efter att du hällt upp den i formen.



Lakritskola

Tillsätt 1 dl krossade lakritskarameller eller 2 msk lakritspulver i smeten.



Saffranskola

Smaksätt smeten med ett paket (0,5 g) saffran.



Citronkola

Rör ner finrivet skal från 1 citron i smeten innan den hälls upp i formen.

Kulprovet:

Häll några droppar smet i iskallt vatten och rulla en kula som ska vara seg till hård.