Julgodis att lägga i paketet

Skriv ut, klipp och lägg med slickepotten med termometer.

RECEPT

Knäck

125 °C
KOKA TILL

DET HÄR BEHÖVER DU

2 dl	strösocker
2 dl	ljus sirap
2 dl	vispgrädde
2 msk	smör
50 g	hackad mandel
ca 30	knäckformar

GÖR SÅ HÄR

1. Ställ ut formarna på en bricka.
2. Blanda socker, sirap och grädde i en kastrull med tjock botten.
3. Koka på medelvärme och rör hela tiden med slickepotten. Håll koll på temperaturen i displayen.
4. Ta av kastrullen när det visar 125 °C. Rör ner smör och mandel.
5. Klicka smeten i formarna med två teskedar och låt stelna.

Ingen termometer? Droppa lite smet i kallt vatten. Går den att forma till en hård kula är knäcken klar.

RECEPT

Mjuk gräddkola

120 °C
KOKA TILL

DET HÄR BEHÖVER DU

2 dl	vispgrädde
2 dl	strösocker
1 dl	ljus sirap
50 g	smör
1 tsk	vaniljsocker
1 krm	flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Klä en liten form, ca 20 × 20 cm, med bakplåtspapper.
2. Koka grädde, socker, sirap och smör i en kastrull med tjock botten.
3. Rör hela tiden med slickepotten tills displayen visar 120 °C.
4. Ta av kastrullen och rör ner vaniljsocker och salt.
5. Häll i formen, låt stelna i kylen och skär i bitar.

Fastare kola? Koka några grader till. Varje grad gör kolan lite segare.

Varm sockersmet bränns. Låt den svalna innan någon smakar.

Fler paketidéer: **kjell.com/se/jul/till-julklappsspelet**