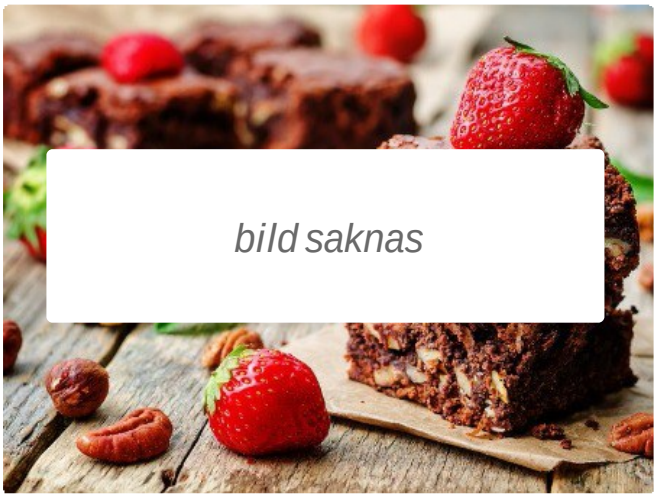


inköpslistan.se

Av: Isabelle

70 st

Övrigt, Godsaker, Fest

SOLROSKNÄCK

Ingredienser

2 dl vispgrädde
2 dl strösocker
2 dl sirap, ljus
1 dl solroskärnor *(rostade)*
2 msk ströbröd
2 msk smör

Gör så här

1. Rada upp knäckformar på en bricka.

2. Häll grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull. Låt koka på ganska hög värme (så att smeten bubblar) i ca 15-30 min. Rör om då och då. När bubblorna är små och kokar tätt börjar knäcken bli klar.

3. Gör kulprovet genom att hälla några droppar knäcksmet i ett glas med kallt vatten. Kan knäcken formas till en kula är knäcken färdig. Är knäcken för lös så kokar du lite längre och gör om provet.

4. Strax innan knäcken är färdig tillsätter du hackad solroskärnor, ströbröd och smör.

5.Fördela smeten i formarna. Låt stelna. Förvara i kyl.

Tips!
Knäckformarna välter lätt. Om du använder dubbla formar så blir det stadigare.