

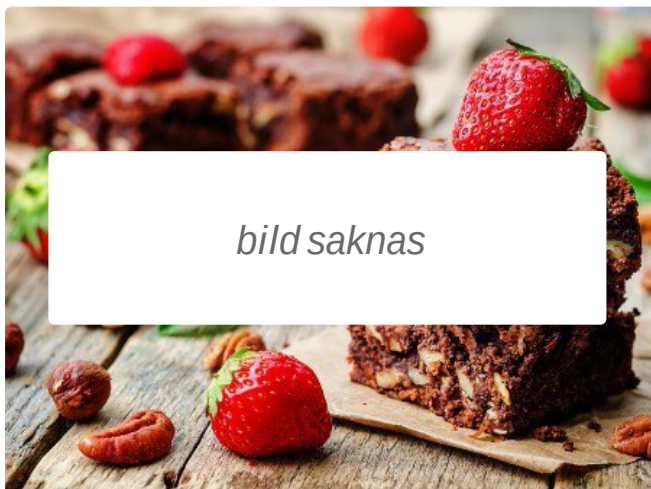


bild saknas

- 70 st
- Övrigt, Godsaker

STRYKANDE ÅTGÅNG (KONFEKT)*

Ingredienser

100 g sötmandel
4 dl strösocker
2 dl grädde, visp
100 g smör
200 g blockchoklad, mörk

Gör så här

Skålla och skala mandeln. Rosta den i ugn och hacka den ganska grovt.

Blanda i en tjockbottnad kastrull socker, grädde och smör. Koka på svag värme under omrörning ca 5 minuter.

Blanda ner chokladen och mandeln. Låt chokladen smälta.

Olja en liten långpanna, ca 25*35 cm.
Häll i smeten och låt stelna i kylan över natten.

Skär konfekten i bitar.