

## Årets julgodisar

Skrivet av Helena  
2014-12-25 20:29

---

I år har det inte blivit så många olika sorters julgodis gjorda. Tidigare år har det blivit faktiskt lite för mycket av det goda så i år la jag band på mig själv och gjorde bara tre sorters godisar och det gick ju lika bra det :)

Av Anna fick jag ett recept på en god och snabbgjord knäck. Å så lånade jag en knäcktratt av henne och den gjorde det hela så enkelt \*halleluja\*



Börja med att lägga alla ingredienser i en kastrull.

## Årets julgodisar

Skrivet av Helena  
2014-12-25 20:29

---



Låt smörken koka ordentligt i 9 - 10 minuter. (Tänk på att inte ändra mängden för då stämmer

## Årets julgodisar

Skrivet av Helena  
2014-12-25 20:29

---



Häll upp i knäckformar och låt svalna.



De här godisarna är gjorda av godis och användas för att baka upp på form. Man anger i receptet att

# strykande åtgång



Koka grädde, smör och strösocker i ca 4 – 5 minuter.



Tag kastrullen från plattan och rör ner blockchokladen i bitar.

## Årets julgodisar

Skrivet av Helena  
2014-12-25 20:29

---



## Årets julgodisar

Skrivet av Helena  
2014-12-25 20:29

---



bägg ett glas på ett par minuter (för kallare bitar) eller i en mindre form (för tjockare



## Årets julgodisar

Skrivet av Helena  
2014-12-25 20:29

---



Skär i bitar. Förvaras i kylskåp.



Helena på bloggen [Rocky Road fudge](#) med minimarschmallows, olika nötter och knäckerkuler.