

Stekepannekarameller

Du bestemmer selv farge og konsistens på karamellene etter hvor lenge massen kokes. Jo lengre koketid, jo hardere og mørkere karameller. Det er viktig å røre i stekepanna så det ikke brenner seg. Sukkeret krystalliserer seg etter avkjøling, så karamellene blir ganske sprø.

Ingredienser:

5 dl farin

5 dl helmelk

100 gram ekte smør

Legg smørdekt bakepapir på en middagstallerken. Ha ingrediensene i ei stekepanne, helst av jern. Kokes inn over middels varme til foretrukket farge og konsistens. Rør ofte, spesielt mot slutten. Unngå at det koker over. Mot slutten blir blandingen seigere og mer utsatt for bobler som kan sprute, så pass fingrene og husk forsiktighetsregler. Ha i eventuelle smakstilsetninger mot slutten av koketiden. Hell massen på tallerkenen og la avkjøle. Skjær eller bryt i passende biter.

Karamellprøven: Tapp et glass iskaldt vann og slipp noen dråper karamell nedi. Hvis det dannes kuler som kan trilles mellom tommel og pekefinger, er den ferdig. Hvis kulene løser seg opp, må den kokes mer.

<https://www.ruijan-kaiku.no/stekepannekarameller-julegodt-fra-gamle-dager/>