

Karameller



1



Förbered! (Olja in, färg&smak, vatten+socker i kastrull)

2



Koka 1 minut med lock, sätt i termometer.

3

155°

När smeten är 155° är den klar!

4



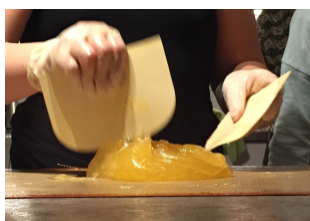
Häll upp smeten på duken, vänta en minut tills den börjat stelna lite. OBS! VARM!

5



Strösslå på citronsyran

6



Vänd in degen med skraporna (olja om den fastnar)

Karameller

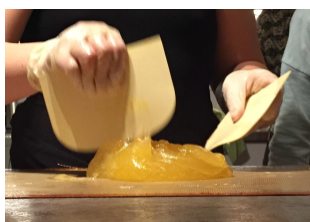


7



Töm pipetten med färg

8



Vänd runt degen en stund till

9



Töm pipetten med smak

10



Börja dra isär degen med händerna, vik ihop, dra isär.

11



Forma en korv och klipp av

12



Klipp små bitar, se till att de inte rör varandra!