



## Julgodis

Vem kan klara sig utan gräddkola, mums så gott! I vår familj älskar vi gräddkola, seg ska den vara men så att den smälter i munnen.

Att koka kola världens enklaste, se bara till att en vuxen är med för det blir hett i grytan. Om du vill göra det extra fint kan du vira in dina kolar i fina papper och varför inte ge bort i en burk som julklapp ?

### Kola recept Dansukker – Gräddkola (cirka 45 stycken)

Ingredienser:

100 g smör eller margarin  
2 dl vispgrädde  
3 1/2 dl Dansukker Strösocker  
1 dl Dansukker Ljus Sirap  
2 msk Dansukker Glykossirap

Blanda samtliga ingredienser i en tjockbottnad gryta och koka tills smeten är 137°. Tillsätt ingefäran och blanda väl. Gör en form, cirka 20x20 cm, av folie. Pensla formen med olja och håll i kolasmeten. Låt stå övertäckt till nästa dag då den skärs i bitar och packas in i cellofan.

Du kan smaksätta kolan med 2 tsk riven färsk ingefära eller med skal från en vältvättad, ekologisk apelsin eller mot ett par droppar pepparmintsolja eller mot 1 msk vaniljsocker eller 1/2 tsk kanel.