

Recept från Sven o Pias samling

Knäck i mikron

Tag fram alla ingredienserna i god tid.

Ingredienser:

1 dl ljus sirap

1 dl strösocker

1 dl tjock grädde

Ca 30 knäckformar

Beredningen:

Ställ ut formarna på en bricka. Smörj brickan med lite matfett om formarna far runt.

Blanda ihop alla ingredienser i en stor ungssäker glasskål. Ställ i ugnen på 650-750 W. Koka i 5 minuter, tag ut och rör snabbt upp ev socker som ligger i botten. Koka 5 minuter till. Häll över den heta knäcken i ett rostfritt 1/2-liters mått. Fördela snabbt knäcken i formarna.

Tips:

Om knäcken blir för hård eller för mjuk, justeras tiden 1 minut.

Sätt knäcken i lager med kartong eller liknande mellan varje lager.

Man kan ta ett par droppar rapsolja och gnida runt i dl-måttet så stannar inte sirapen kvar i måttet.

Om man gör flera satser direkt efter varann, är skålen fortfarande varm och kottiden kan behöva minskas ½ minut.