



LAKRIDS- KARAMELLER

ANTAL: 20-25 STK.

LAKRIDSKARAMELLER

1 dl fløde
125 g sukker
15 g smør
15 g glukose
20 g lakridspulver
1 tsk sort pastafarve

Kom alle ingredienser i en gryde og kog det op til 120-122 grader. Tag en form på 10 x 10 cm og beklæd den med bagepapir. Hæld lakridsmassen her i, og lad karamellen køle af til næste dag. Skær dem herefter ud i mundrette stykker, og pak dem eventuelt ind i cellofan, da de ellers vil smelte sammen i slikskålen.





Du kan udskrifte lakridspulver
med salmiakpulver, hvis du vil
have stærkt lakrids