

Lyxig lakritskola

Recept på en len, fantastiskt god lakritskola, där vi tillsatt Lakritspulver för att få den härliga lakritssmaken. För mer smak, tillsätt mer pulver!

cirka 60 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

100 g smör rumsvarmt
2,5 dl strösocker
cirka 1 - 2 msk lakritspulver
3 dl vispgrädde
1 dl farinsocker
3 msk Dr. Oetker flytande glykos
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 krm salt

- 1 Smält smör och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka under omröring i 3-5 minuter till gyllenbrun färg. Tillsätt lakritsextrakt, grädde, farinsocker, glykos och vaniljsocker. Låt koka utan lock tills smeten klarar kulprovet eller är 124 grader, ca 20 min.
- 2 Häll i en form med bakplåtspapper, ca 20*25 cm. Låt stelna i rumstemperatur. Skär i bitar och slå in i papper.
- 3 **Kulprovet:**
Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula. Kulan ska bli fast och hård.