

Några enkla recept på julgott att göra till julen

Smöret och grädden på recepten kan bytas ut till laktosfritt alternativ och det finns vegetariska alternativ på sirap och honung.

Knäck på plåt (brytknäck)

100 g smör, 2 ½ dl strösocker, ½ dl ljus ekologisk sirap, 1 krm salt, 100 g sötmandel

SÅ LAGAR DU

1. Blanda smör, socker, sirap och salt i en tjockbottnad vid kastrull. Koka upp och koka tills massan är 145 grader. Det tar 10–15 minuter om man kokar på hög värme. 2. stoppa sötmandeln i en påse och banka med kavel eller en hammare. Sådet bli smulor. Dra kastrullen åt sidan och rör ner mandeln. Koka ytterligare 3–5 minuter tills massan är 145 grader. Håll ut massan på plåt med bakplåtspapper. Vicka plåten så att massan flyter ut. Bryt knäcken i bitar när den kallnat.

SAFFRANS MUGG-CAKE Recept, 2 muggar

5 msk vetemjöl, 4 msk strösocker, 1pkt saffran, 1tsk vaniljsocker, 1 ägg
några droppar rom eller romessens, 3 msk rapsolja, 3 msk mjölk

GÖR SÅ HÄR :

Blanda ihop de torra ingredienserna i en liten skål. Om du vill att saffranet släpper ifrån sig massor med smak kan du värma mjölken och sedan röra i saffranet i det. Detta går alldeles utmärkt att göra i micron också. Knäck i ägget, tillsätt olja och mjölk och rör till en slät smet. Fördela smeten i inoljade koppar. Fyll upp till 3/4, alltså lite mer än halva muggen. Kör på full effekt i micron, kör dom en och en. Det tar olika tid för olika mikrovågsugnar. I vår tar det 45 sekunder. Vispa grädde och klicka på, pudra över lite kanel.

Skurna pepparkakor

Ta en färdig pepparkaksdeg och lägg degen i kylan. När pepparkaks degen blivit kall, Hyvla degen på kortsidan med en osthyvel och lägg kakorna på en plåt med smörpapper. Strösla med mandelspån. In med plåten i ugnen. 175 gader 5- 8 minuter.

Tänk på att kakorna blir tunna när man hyvlar degen