

Fløde Karameller	
Ingredienser	Fremgangsmåde
50 g smør 100 g melis 1½ dl piskefløde 1 dl sirup 1 ts vanillesukker	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 2. Bland alle ingredienserne i en gryde 3. Kog under konstant omrøring ved jævn varme i ca. 30 min. 4. Når der er gået ca. 20 min., tag du lidt af massen på en teske og holder den under rindende koldt vand, hvis den let kan formes til en kugle, er karamellen færdig 5. Hæld halvdelen af massen ud på et stk. bagepapir. Lad massen hvile lidt, skær den ud i tern og tril til kugler 6. Pakkes i papiret og opbevares køligt 7. Gør det samme med resten af massen
Redskaber	
Lille gryde Måleske dl mål grydeske teske bagepapir (+ plade) bagepapir eller cellofan saks	