

Enkel, hjemmelaget karamellpudding



Jeg husker første gang jeg fikk det for meg at jeg skulle lage karamellpudding. Det var et litt underlig innfall, fordi jeg aldri har vært spesielt fan av denne desserten. Men, altså. Kanskje var det fordi det var jul? Kanskje jeg ville imponere noen? Uansett. Enden på visa er at jeg lagde karamellpudding helt selv, og oppdaget to ting: 1. Det er kjempelett! 2. Det smaker supergodt! ☐

Dette trenger du for å brife med hjemmelaget karamellpudding:

Til karamellen:

1,5 dl sukker

0,75 dl vann

Til puddingen:

6 dl h-melk
3 dl kremfløte
1 vaniljestang
6 egg
0,75 dl sukker

Finn frem ønsket form på ca 1,5 liter, mange foretrekker brødform. Jeg brukte en rund kakeform.

1. Ha første mengde sukker i en tykkbunnet gryte sammen med vannet. Kok på medium varme, det skal boble. (Min kokeplate går fra 1-9 og jeg hadde platen på 6 frem til mot slutten. Da hadde jeg den på 5). Min karamell var ferdig etter ca 13 minutter. Følg med mot slutten så den ikke blir for mørk, og dermed brent.



2. Hell den nå brennvarme karamellen rett over i formen og vend formen så karamellen fordeles opp på alle kantene. Den stivner raskt, så du må være effektiv. □

3. Splitt så vaniljestangen i to og skrap ut frøene med en teskje eller baksiden av en kniv. Ha frø og stang i en gryte med melk, fløte og andre mengde sukker. Kok opp, ta gryten av varmen og **AVKJØL**.

4. Når melkeblanding er avkjølt setter du ovnen på 125 grader (vanlig under- og overvarme, ikke varmluft).

5. Kok opp en stor gryte eller vannkoker med vann.

6. Visp eggene lett sammen i en bolle. Ta ut vaniljestangen og

rør eggene inn i melken.

7. Sil blandingen over i formen.

8. Sett en langpanne eller lignende inn i ovnen og fyll den med kokende vann, ca 3/4 full. Sett inn formen din og la stå i opptil 2 timer. Sjekk den etter 1,5 time. Hvis den virker "fast" når du forsiktig dytter på formen og hvis den kjennes ferdig ut når du banker lett på den med baksiden av en skje, så ta den ut (bare formen, ikke den varme langpannen!) og avkjøl den i formen på en rist.

9. Når den er helt kald, skal den stå i kjøleskapet over natten.

10. Neste dag legger du et fat på formen (med undersiden av fatet opp) og hvelver karamellpuddingen over på fatet. Det kan hende du må skjære forsiktig langs kanten av formen før du tipper den ut. Sausen vil renne ut på fatet, så det er lurt med et fat med forhøyet kant.

11. Server med pisket krem og bær.



Mørke sjokoladetrøfler med et hint av appelsin



Dette er siste konfektinnlegget i år, jeg lover! Men sjokoladetrøfler må man faktisk ha. Mørke, fløyelsmyke munnfuller med intens sjokoladesmak er akkurat så luksuriøst som det bør være i romjulen. Og kanskje nettopp det du serverer til kaffen på nyttårsaften!

Syndige og syrlige sjokoladetrøfler:

(ca 25 stk)

200 g mørk sjokolade, jeg liker 70 prosent

1,5 dl kremfløte

1-2 ss saft av økologisk appelsin (smak deg frem)

finrevet skall av en økologisk appelsin

ca 1 dl kakaopulver

Hakk sjokoladen og legg den i en bolle. Varm fløten til den så vidt når kokepunktet og hell den over sjokoladen. La stå et

lite minutt. Rør så i sjokoladeblandingen til all sjokoladen har smeltet og du har en blank og fin sjokoladeganache. Rør inn appelsinskall og smak deg frem med appelsinsaft. Dekk bollen og sett i kjøleskapet over natten.

Neste morgen dekker du et brett med bakepapir og har litt kakao i en vid bolle. Ta ganachen ut av kjøleskapet og bruk en teskje til å scoope ut små kuler. Jeg bruker hendene til å forme de nogenlunde runde (regn med litt kliss), men trøfler skal se litt rustikke ut! Trill kulene i kakao og legg på brettet. Sett kaldt i et kvarters tid når du er ferdig med alle og legg så i tett boks. Oppbevar sjokoladetrøfler kjølig.



KOS deg.

Nougatsnitter med marsipan og mørk sjokolade



Hæ?!, tenker du kanskje nå. Er ikke hu Bollefrua ferdig med å servere meg konfekt ennå? Men hun er ikke det. Hun har fortsatt et par godbiter igjen. Og kanskje er det nettopp nå du har tid til å lage litt snop? Når alle forberedelser er over og du forhåpentligvis har litt fri? Og, tro meg. Denne nougatsaken smaker godt enten det er jul eller ei.

Du trenger til ca 30 stk:

- 300 g marsipan, jeg brukte Odense (den med høyest andel mandel)
- 100 g nougat (også Odense, du finner den i vanlige dagligvarebutikker)
- 200 g mørk sjokolade, hakket (jeg brukte "nontemp-sjokolade" fra Cacas), kjøp litt ekstra for sikkerhetsskyld
- 30 g hakkede pistasjenøtter



Slik gjør du:

Hakk nøtter. Del marsipanen i tre like store deler og kjevle den til tynne rektangler (NB: de må være ca like store). Jeg kjevlet på bakepapir ellers klistrer marsipanen seg lett til benken. Legg den første leiven du kjevler på et nytt bakepapir som du igjen legger på et lite brett. Smelt nougaten over

vannbad (Sett en bolle som tåler varme over en gryte med kokende vann. BOLLEN MÅ IKKE KOMME I BERØRING MED VANNET. Ha nougaten i bollen og rør i den innimellom til den har smeltet). Smør halvparten av nougaten på den første leiven med marsipan. Legg over en ny leiv og smør over resten av nougaten. Avslutt med det siste tynne rektangelet med marsipan. Dekk med plast og avkjøl i kjøleskapet.



Når marsipanen er avkjølt deler du leiven i to på midten av kortsiden. Legg den ene delen opp på den andre, slik at du nå har flere lag med striper. Del først i fire remser på langs og så i passe store biter. Smelt sjokolade over vannbad eller i

mikroen (i mikro har du sjokoladen i biter i en bolle. Kjør på full guffe i 30 sekunder og ta bollen ut og rør om. Gjenta et par ganger til sjokoladen er smeltet). Dypp marsipanbitene i sjokolade og legg de tilbake på brettet. Strø over hakkede pistasjenøtter. Avkjøl og oppbevar i en tett boks.



Kos deg!

Enkle, gode bagels



I det siste har jeg tenkt mye på bagels. Det er i og for seg ikke noe nytt. At jeg tenker på mat, altså. Men helt siden jeg spiste en himmelsk god bagels i byen forleden, har den runde rundstykkemultringen opptatt meg. Jeg har aldri bakt bagels før, nemlig. Det har virket så komplisert og masete. Etterhvert har det blitt en bøyg. Bollefrua og den store bagelsbøygen. Men slik kan ikke en deighvisker ha det. Så da krøp jeg til korset (eller skal jeg si krybben?) og bakte bagels. Og de ble skikkelig gode! Og vet du hva? Kan jeg, så kan du. ☐

Bagels til julebrunchen:

(8 stk)

0,5 pakke gjær

3 dl lunkent vann

1 ss sukker + 3 til å ha i kokevannet

2 ts salt

400 – 450 g siktet hvetemel

1 egg + 1 ss melk til pensling, sammenpisket (kan sløyfes)

sesamfrø eller lignende, til topping (kan sløyfes)

Ha gjær, sukker og vann i en eltebolle og la stå i 5 minutter. Ha i salt og 400 g hvetemel og elt i ti minutter på lav hastighet. Hvis deigen er så klissete at du tenker den blir vanskelig å håndtere, så tilsetter du en ss mel om gangen mens maskinen går til deigen kjennes litt fastere. Alternativt kan du ha deigen på benken med tilsvarende mengde mel og elte den med hendene. Dette gir deg bedre kontroll. Ikke bruk mer enn 450 mel tilsammen i hele deigen. Form til et rundt emne og legg i en lett oljet bakebolle. (Ta ca en ts olivenolje i en bolle og gni innsiden med oljen.) Dekk med plast og la heve til dobbel størrelse, ca 60 minutter.



Sett ovnen på 220 grader. Ha deigen på benken og form til en pølse. Del i åtte ca like store emner, mine veide omtrent 85 gram hver. Sett samtidig en stor kjele med vann på kok og tilsett tre ss sukker i vannet. Finn også frem et stekebrett dekket med bakepapir. Trill så runde boller av hvert emne. Bruk skaftet på en tresleiv og stikk den rett gjennom midten av hver bolle. Hold/press sleiven ned mot benken mens du lager sirkler på benken men sleiven. Hullet i midten av bollen vil da utvide seg og den vil ligne en smultring/bagel. Legg til side på et brett og gjenta med alle bollene. Bruk en hullsleiv eller lignende til å føre tre av bagelsene ned i det kokende vannet. De skal koke 1 – 1,5 minutt tilsammen. Snu bagelsene

med to ss etter ca halve tiden. De vil blåse seg litt opp. Bruk hullsleiven til å fiske opp bagelsene. La de renne litt av seg over gryta før du legger de på stekebrettet. Når alle er kokt, pensler du de med egg og strør over ønskede frø. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter. Avkjøl på rist.



Spis bagels med ditt favorittpålegg og KOS DEG!



**Bananbrød med cornflakes,
dadler og valnøtter**



Det er lørdag, det er desember, det er fire dager til jul. Heldige er de som er ferdige med "alt" og kan nyte de siste adventsdagene. Er du klar? Eller står du fast med de siste julegavene? (Du kan jo gjette om jeg er i mål. Svaret finner du nederst på siden). Et godt tips kan være å gi bort hjemmelagde bananbrød. Jeg fikk tak i noen søte papirformer på Cacas som passer perfekt til formålet. (Rommer ca 0,5 liter). Men denne kaken kan også lages i vanlig brødform og serveres sultne gjester som stikker innom i julen. Eller stikk biter av den i vesken og trøstespis mens du løper fra butikk til butikk.

Julebananbrød:

(et stort eller tre små)

225 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1 ts kanel
100 g brunt sukker
100 g cornflakes
55 gram dadler, skåret i små biter
40 g hakkede valnøtter
2 egg
0,5 dl solsikkeolje
1 dl melk
2 store, modne bananer

Sett ovnen på 180 grader. Hvis du skal lage et stort brød, kler du en brødforn med bakepapir. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel i en bolle. Tilsett sukker, cornflakes og halvparten av nøttene. Bland godt. Mos bananene med en gaffel. I en annen bolle pisker du sammen egg, olje og melk. Rør inn bananene. Tilsett så dette i de tørre ingrediensene. Rør sammen til alt så vidt er blandet. Ha røren i 3 små papirformer eller i brødfornen. Strø over nøtter. Stek de små brødene midt i ovnen i ca 25 minutter. Stikk inn en tannpirker (av tre). Hvis pinnen kommer ut "ren" er kakene ferdig. Henger det fortsatt igjen deig, steker du de fem minutter til. Du kan også høre om kakene er ferdig ved å banke på dem. Har de en "hul" lyd, er de klare. Avkjøl på rist. Hvis du steker det i brødforn, avkjøler du brødet i form på risten i ca 10 minutter først også løfter du det forsiktig ut med papiret og avkjøler videre på rist.



(Svar: Bollefrua er IKKE ferdig til jul).

**Brownies i stor langpanne
(praktisk og SÅ godt!)**



Denne uken bakte jeg brownies til juleavslutningen i Samuel sin klasse. Jeg laget den i stor langpanne, så det skulle være nok til mange. Dessverre måtte jeg gå før kakene ble servert (uhørt!), men Samuel fortalte at innen han fikk forsynt seg, var kaken min borte. Så da var den vel like god som den så ut. □

Brownies til store selskaper:

12 dl sukker

9 egg

450 gram smeltet meierismør

6,75 dl siktet hvetemel

7 ts vaniljesukker

0,5 ts salt

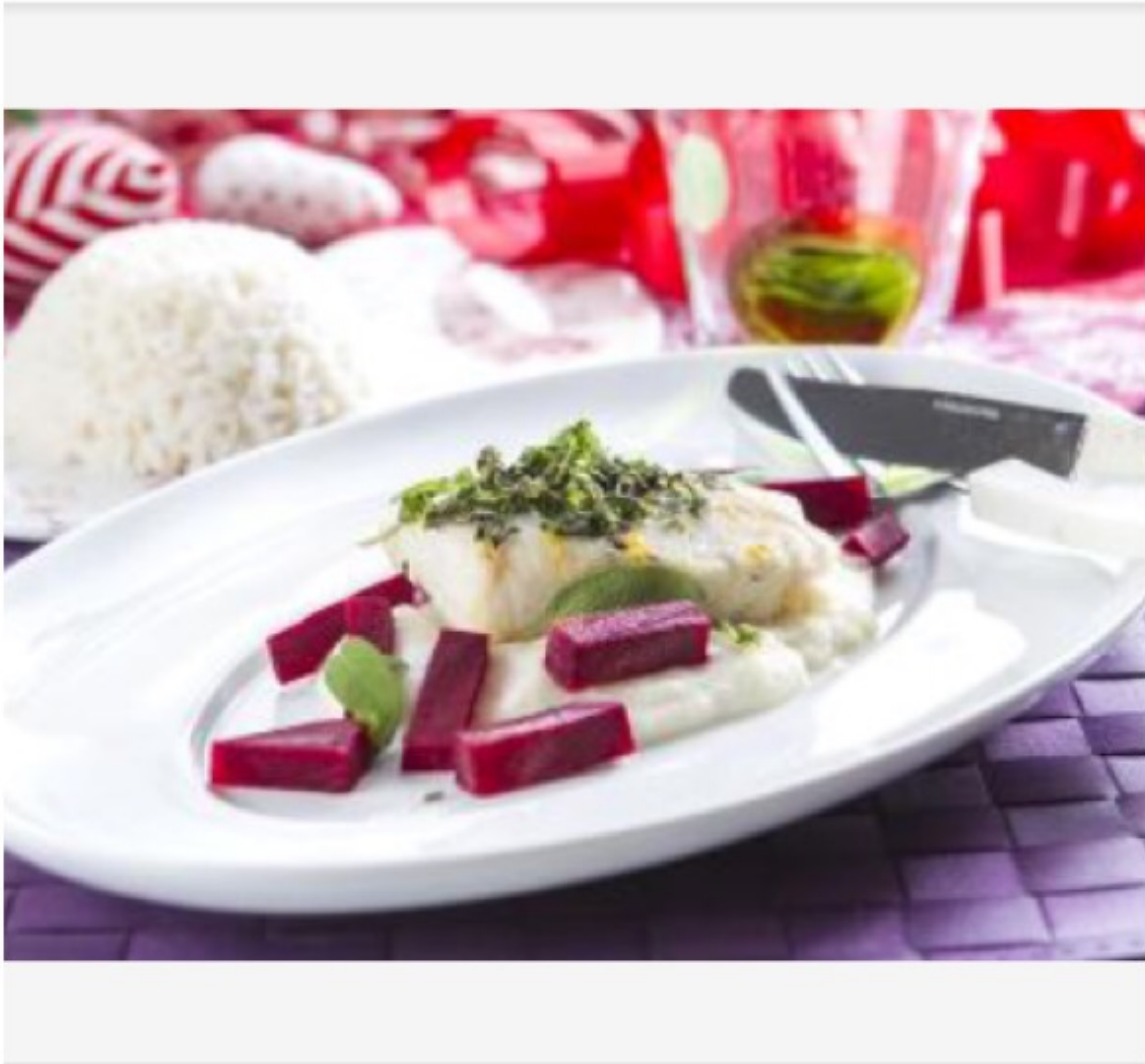
16-18 ss kakao

Sett ovnen på 175 grader. Pisk egg og sukker til eggedosis og rør inn smør. Tilsett alt det tørre og rør til alt så vidt er blandet inn. Ha bakepapir i en stor langpanne og hell røren oppi. Stek midt i ovnen i 35-40 minutter, men IKKE lenger. Avkjøl i formen. Hvis du ønsker skrift på kaken, må du klippe ut bokstavene du trenger og legge dem på kaken. Sikt raust med melis over og fjern papirbokstavene forsiktig. Skjær opp i passe store stykker og server.



Bollefrua hjelper deg: Adams matkasse (pluss oppskrift på

en veldig god fiskerett)



Appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og jordskokkpuré Foto: Adams matkasse

Vi har vært så heldige å få teste ut [Adams matkasse](#) den siste uken. Forrige mandag ringte det på døren og utenfor sto en ung mann med to kasser. Det oppsto et øyeblikks panisk komikk da jeg skulle overta kassene som viste seg å være sabla tunge. De var jo stappfulle av matvarer og frukt! Heldigvis tok leveransefyren imot både meg og maten da vi tippet fremover. Bra service. ☐ Og ikke minst litt julaften å åpne kassene og

se hva som er inni!

Følgende middager sto på menyen i "Original kassen" forrige uke:

- *Appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og jordskokkpuré*
- *Hakkebøff med gyllenstekt løk, potetmos og brun saus*
- *Lårbiff av kylling med lun pastasalat med mais og salviekrem*
- *Pannestekt torsk med conchiglie rigate og hjemmelaget tomatsaus med squash og chili*
- *Lapskaus med saltkjøtt og flatbrød*



Litt kjipe bilder, digg mat!!

Alt i alt synes jeg vi har spist mye god mat. Det er dessuten deilig med ny inspirasjon, slippe å handle og ikke bruke tid på å planlegge meny. De to rettene jeg likte best var "hakkebøffen" og den ovnsbakte lyrfileten. Jeg legger ved oppskriften på sistnevnte nedenfor, som altså er full kred til [Adams matkasse](#). Denne uken tester vi barnekassen, ny rapport kommer neste uke. ☐

Appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og

jordskokkpuré:

(4 personer)

1 appelsin

800 g jordskokk

700 g lyrfilet

1 stor rødbete

1 god kvast salvie

Semi-integrable-ris eller annen ris, nok til fire

1 ss hvitvinseddik

1 dl melk

salt og pepper

ca 4 ss smør

2 ss sukker

1. Sett ovnen på 220 grader, og sett 1 l vann på kok i en kjele. Kok 1 pk semi-integrable-ris i 6 dl vann i ca 20 minutter eller etter anvisning på pakken til den risen du har.
2. Skrell og kutt ca 800 g jordskokk i grove biter, og kok i ca 10 minutter i vannet fra punkt 1.
3. Kutt og skrell rødbete i staver på ca 1×4 cm, og ha i en kjele sammen med 1 ss hvitvinseddik, 2 ss sukker, 5 dl vann og litt salt, og kok i ca 10 minutter på svak varme. Finhakk salvie.
4. Kutt ca 700 g lyrfilet i porsjonsstykker, og ha den i en ildfast form med noen klatter meierismør. Krydre med salt, pepper, saft og finrevet skall (kun det oransje) fra 1/2 stk appelsin og finhakket salvie. Bak i ovnen i 12-14 minutter.
5. Sil vannet av jordskokken, og kjør til en puré med en stavmikser eller i en blender sammen med 2 ss smør og 1 dl melk. Smak til med salt.
6. Server appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og jordskokkpuré.

Dette innlegget er skrevet som et ledd i et samarbeid med

Adams matkasse.

Sjokoladefudge med honningristede mandler



I serien "årets julekonfekt" presenterer jeg i kveld en søt godbit. Myk sjokoladefudge med sprø, søte og salte mandelbiter. Kanel og vanilje gir en ekstra julete smak.

Sjokoladefudge:

400 g søtet kondensert melk

100 g smør

250 g brunt sukker

1 ss lys sirup

1 ts vaniljesukker

1 ts kanel

100 g mørk sjokolade (70%), hakket

100 g honningristede mandler, hakket (se oppskrift under)

Honningristede mandler:

100 g mandler

1 ss smør

2 ss honning

havsalt

Sett ovnen på 180 grader. Smelt smør og honning i en stekepanne. Ha i hele mandler og rør til nøttene er godt dekket. Ta frem et stekebrett dekket med bakepapir. Fordel mandlene på brettet og strø over litt havsalt. Rist i ca 10 minutter eller til nøttene er gylne og aromatiske. Rør innimellom. Avkjøl.

Kle en form på 22×22 cm med bakepapir. Hakk mandlene og fordel dem utover formen. Ha alle ingredienser unntatt sjokolade og nøtter i en kjele og smelt mens du rører i blandingen. Prøv å få sukkeret til å smelte uten at blandingen koker. Ta blandingen av varmen og tilsett sjokoladen. Rør til sjokoladen er smeltet og blandet inn. Hell fudgen over nøttene i formen (jeg klattet litt her og der før jeg glattet det utover). La fudgen avkjøle før du dekker den og setter den kaldt. Når den har fått stå over natten, kan du dele den i mindre biter og legge den i en tett boks. Oppbevares kaldt. Fine å gi bort til en du liker.



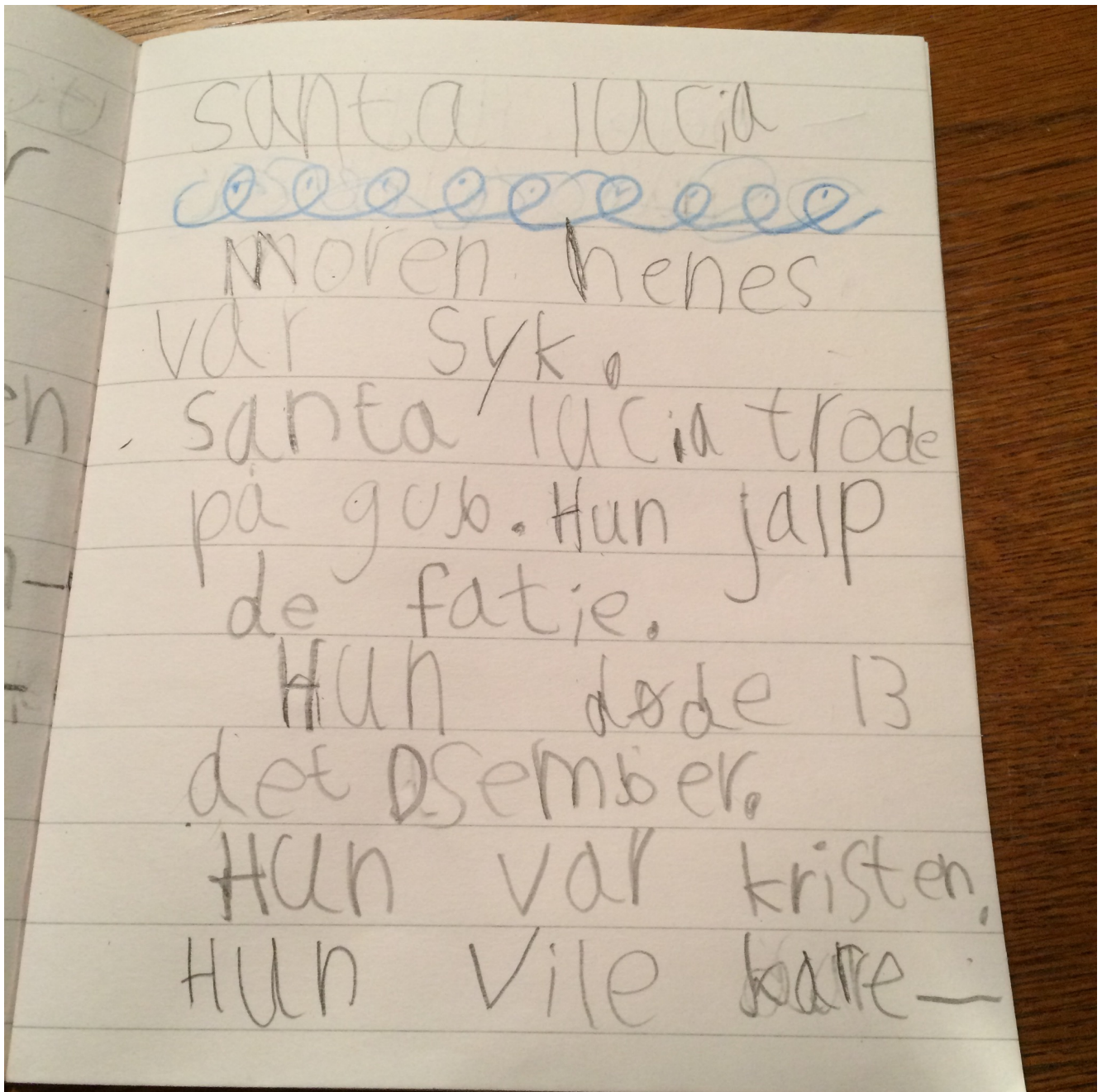
**Nystekte lussekatter til
Lørdagsfrokosten**

Frokost!



På lørdag er det Lucia. For mange småbarnsfamilier er det litt big deal, men kanskje ikke for alle andre. Hvorfor det, tenker jeg da! Hvem vil vel ikke bli gladere av å kle seg i hvitt, snurre litt glitter rundt livet og i håret og tenne lys en mørk desember dag? OG viktigst av alt: spise nystekte boller lørdag morgen! ALLE har godt av det MINST en gang i året. Så kjøp inn det du trenger, inviter noen på frokost, sett deigen og rull ut lussekatter fredag kveld. Lørdag morgen setter du godsakene til heving 30 minutter på badegulvet mens du lager kaffe og gjør deg klar. (LES: Tar på deg glitter). Så er det bare å steke boller og bade deg i ros. Det fortjener du!

Vedlagt litt info om Santa Lucia:



Kaldhevede lussekatter:

(12 stk)

3 dl h-melk

en klype safran

75 gram mykt meierismør i terninger

100 g sukker

600 g siktet hvetemel

7 gram tørrgjær (evt 25 g fersk gjær)

1 egg

1 egg+1 ss melk til pensling

24 rosiner til pynt

Støt safranen i morter. Ha alle ingredienser i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i ca 10 minutter. Ha litt mel på benken og hell ut deigen. Del deigen i 12 like store emner. Trill hvert emne til lange pølser og snurr pølsen like langt inn fra hver side så du får en snirklete s. Legg de ferdig formede emnene på et bakepapirkledd stekebrett som får plass i kjøleskapet ditt. Alternativt kan du ha de på et mindre brett og flytte de over neste morgen. Evt ha de på et veldig kaldt soverom hvis du ikke finner plass i kjøleskapet. Neste morgen tar du brettet ut og setter det et lunt sted, feks baderomsgulvet (hvis du har gulvvarme der). Sett ovnen på 220grader og bruk den neste halvtimen på det du vil. Etter 30 minutter pisker du sammen egg og melk og pensler bollene. Pynt med rosiner. Deretter setter du inn brettet midt i ovnen og steker lussekattene i ca 10-12 minutter. De er ferdige når de er gyllenbrune og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist og SPIS.



Hjemmelaget Ferrero rocher – Mørke sjokoladekuler med hassel nøttkrem

Folkens, spenn dere fast! Dette er nemlig årets bidrag til julekosen. Hvis det er èn ting du skal unne deg, èn kalori (ok, 1000) du med glede trener av deg i januarkjøret og ikke minst Julegaven (jepp, med stor J) til alle dine sjokoladeglade venner, så er det denne luksuskonfekten. Velbekomme!

**Fyllet:**

(ca 30 kuler)

100 g hasselnøtter

2 dl kremfløte

50 g mørk sjokolade

150 g melkesjokolade

25 g mykt smør

30 hasselnøtter (i tillegg, skal være hele i midten av kulen)

Til å dekke/dyppe kulene i:

100 g finhakkede valnøtter

ca 300 g mørk sjokolade, hakket

evt gullformer til å legge kulene i

Sett ovnen på 180 grader. Legg alle nøttene på et bakepapkledde stekebrett og rist i ovnen i 10-15 minutter. Ta dem ut og ha i et rent kjøkkenhåndkle. Gni skallet av nøttene (inni håndkle) og legg 30 hele nøtter til side. Avkjøl alle. Ha de resterende hasselnøttene i en foodprosessor og puls/kjør til de er finhakket. Hakk all sjokoladen til fyllet i ca like

store biter og ha i en bolle.

Ha fløten i en liten kjele og varm til kokepunktet (skal ikke koke). Hell den varme fløten over sjokoladen og rør til alt har smeltet og du har en glatt krem. Pisk/rør så inn smøret og de hakkede hasselnøttene. Sett kremen i kjøleskap over natten. Neste dag finner du frem et brett som får plass i fryseren din og dekker det med papir. Hent de hele nøttene. Ta litt krem på en teskje, dytt nøtten inn og dekk med mer krem med den andre skjeen. Bruk skjeene og form rustikke kuler av sjokoladekremen. Rull kulene i de hakkede valnøttene og legg de på brettet.



Sett brettet med de ferdig rullede kulene i fryseren i 30 minutter. I mellomtiden smelter du sjokolade enten i vannbad

eller i mikroen (dette gjør du ved å ha sjokoladen i en bolle og kjøre på full effekt i 30 sekunder. Ta ut bollen og rør litt. Gjenta et par ganger til. Selv om ikke all sjokoladen er smeltet siste gangen kan du røre til den smelter).

Ta kulene ut av fryseren og dypp de raskt i sjokolade. Legg på et nytt brett med bakepapir. Sett kaldt til sjokoladen er stivnet og oppbevar kulene kjølig i en tett boks.



Denne oppskriften fant jeg i et av KKs juleblader.

Luftige horn med eple- og

vaniljefyll



Det er andre søndag i advent. Min helg har vært en salig blanding av lite søvn, sushi, skarlagensfeber, mathallen, trening, Grünerløkka og pinnekjøtt. Hva med deg?

I kveld deler jeg oppskriften på noen nydelige eplehorn. Luftige, deilig fyll og sprø mandeltopping. Trenger ikke julekaker når man kan trylle slikt opp av fryseren. ☐

Luftig lykke:

(16 stk)

75 gram smør i terninger

2,5 dl melk

1 lite egg

25 g fersk gjæreller 0,5 ts tørrgjær

75 g sukker

500 g hvetemel

2 ts kardemomme

0,5 ts salt

Fyll:

ca 8 ss eplemos eller eplesyltetøy

ca 8 ss vaniljekrem

kanel

Topping:

1 egg til pensling og 1 ss melk, pisket lett sammen

skivede mandler

perlesukker

Ha gjær, salt og melk i bakebollen og tilsett så alt unntatt smør. Elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Finn frem to stekebrett som du dekker med bakepapir. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Del i to like store emner og kjevle hvert emne til en rund leiv (det kan være lurt å ha litt mel på benken så deigen ikke setter seg fast når du kjevler den ut). Del leiven i 8 like store "pizzastykker". Smør et tynt lag med eplemos og vaniljekrem (ca 0,5 ss av

hver) på hver trekant. Strø over litt kanel. Rull sammen trekantene fra den bredeste siden og inn mot det smaleste og legg med bretten ned på et bakepapirkledd stekebrett. Vri endene inn mot den ene siden så du får en halvmåne eller et horn. Gjenta. Sett ovnen på 225 grader. La hordene etterheve i ca 30 minutter. Pensle med eggblandingen og strø over mandler og perlesukker. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter eller til hornene er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



**Den beste julekonfekten:
Hjemmelaget Bounty-sjokolade**



Hallo desember! Er du her igjen? På tide å lage konfekt som er så god at den roper på deg helt fra boksen i kjøleskapet og med magiske evner tvinger deg til å spise den mot din vilje. Det er helt sant!

Jeg opplevde det jo akkurat. ☐

Bounty, baby!

(ca 35-40 stk)

ca 40 hele mandler

2¼ dl søtet kondensert melk, fås i velassorterte matbutikker

1 ss vaniljeekstrakt

110 g melis

200 g kokos

250–300 g mørk sjokolade

Sett ovnen på 180 grader. Legg mandlene på et bakepapirkledd stekebrett og rist dem i midten av ovnen i ca 9 minutter, men pass på at de ikke brenner seg. Avkjøl.

Hell kondensert melk, vaniljeekstrakt og melis i en bolle og rør det godt sammen. Rør så inn kokos og sett bollen 30 minutter i fryseren. Ta den ut og trill små kuler. (Litt klissete, men verdt det!) Jeg fikk nesten 40 kuler, men det avhenger av hvor store du vil ha dem. Press fast en mandel på toppen på hver av dem. Sett så kulene i fryseren og la det stå i minst en time. Jeg lot mine stå natten over og det fungerte også bra. Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Smelt sjokoladen over vannbad og avkjøl den litt. Dypp en og en kule i sjokoladen og legg det over på stekebrettet. Gjenta til alle kulene er dekket med sjokolade. Sett brettet i et kaldt rom til sjokoladen har stivnet. Oppbevar kulene i en (lyd)tett boks i kjøleskapet. Kos deg!



Denne oppskriften er fra [Passion for baking](#). Sjekk ut Manuelas fine blogg!