**Fløtekarameller**

Slik gjør du det:

Du trenger:

2 dl kremfløte

2 dl lys sirup

2 dl sukker

2 ss smør

1. Bland fløte, sukker og sirup i en vid, tykkbundet kjele. Kok opp under omrøring. La det koke til karamellblandingen består dråpetesten
2. Hell en dråpe karamellmasse i et glass kaldt vann. Karamellen er ferdig hvis dråpen stivner med det samme og kan formes til en kule.


3. Hvis massen har bestått dråpeprøven, tilsetter du smøret og blander dette godt i før du fordeler karamellmassen i former eller heller opp i en liten langpanneform penslet med olje. Skjær opp i passelig store ruter når knekke stivner.
4. Pakk karamellene i matpapir, og de er klare for konfektskålen.