

## Juleknekk

### Ingredienser:

2 dl kremfløte

2 dl sukker

2 dl sirup

1 ss smør

2-3 ss kokosmasse

### Veiledning:

Bland fløte, sukker og sirup i en vid kjele.

La blandingen koke uten lokk på sterk varme ca 1 time.

Rør i blandingen noen ganger under koking.

Tilsett smør og kokosmasse.

Hell noen dråper knekk i en skål med kaldt vann.

Hvis det går lett å forme en slett kule, er den klar.

Hell straks knekken i konfektskåler og la den stivne.