



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

FLØDEKARAMELLER UDEN MÆLK

INGREDIENSER:

- 250 g sukker
- 2 ½ dl "madlavningsfløde", fx Oatly iMat (baseret på havre)
- 1 stang vaniljekorn (kan undværes)
- 25 g mælkefri margarine (fx FRI plantemargarine)
- 1 knsp. salt



SÅDAN GØR DU:

Smelt sukkeret i en gryde og lad det blive gyldent. Jo mørkere jo kraftigere smag. Smelt evt. kun det halve af sukkeret og tilsæt resten efter "fløden". Det giver en endnu mildere smag.

Tilsæt margarinen og rør det godt ud i sukkeret. Hæld langsomt "fløden" i, så sukkeret ikke størkner. Lad det koge ca. 10 minutter. Tilsæt vanilje og salt. Kog indtil boblerne begynder at hænge sammen og massen bliver tydeligt grødet i konsistensen.

Hæld massen ud på en olieret plade eller form til afkøling. Massens skal være så kold, at du kan skære karamellerne ud, uden de klister sammen igen med det samme. Venter du for længe, bliver de for hårde.

Skær ud i firkanter i karamel-størrelse. Stil dem i køleskab.

Tip: Smelt mælkefri chokolade og vend karamellerne i chokoladen. Opbevares i køleskab. De smager fantastisk og ligner "Dumle" rigtig meget i smagen.