



Manteli- kolakaramellit

Aineet: 3 dl sokeria
2 dl kervaa
1 dl siirapia
1 rkl vaniliinisokeria
2-3 rkl kaakaojauhetta
50 g voita
100 g kuorittuja manteleita

Valmistus: Sekoita kaikki ainekset manteleita ja vaniliinisokeria lukuun ottamatta paksupohjaisessa kattilassa. Keitä soesta silloin tällöin hämmentäen. Se saa kiehua voimakkaasti.

Kola on valmis (noin 120 astetta), kun pienestä kylmään veteen pudotetusta pisarasta voi sormien välissä muotoilla pallon. aikaa kuluu noin 20-25 minuuttia.

Rouhi mantelit ja lisää ne vaniliinisokerin kanssa seokseen. Kaada seos leivinpaperin päälle neliön tai suorakaiteen muotoon. Leikkaa levy jäähtyneenä neliöiksi, irrota palat toisistaan ja pane rasiaan tai kääri sellofaaniin.

www.superkokki.com