



Pepparkakstoffee med mandel

Pepparkakstoffee med mandel

🕒 Cirka 1 timme

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

2,25 dl vispgrädde
1 dl strösocker
1 dl ljus sirap
1 msk pepparkakskrydda
150 gr osaltat smör
100 gr grovhackad mandel
1 krm salt

Gör så här

1. Blanda vispgrädde, socker sirap, salt och smör i en kastrull
2. Koka upp smeten under omrörning med en trägaffel
3. Koka till 124°C och dra sedan av koket från spisen
4. Tillsätt den hakade mandeln och pepparkakskryddan
5. Fyll upp toffeen i rektangulära silikonformar eller i en avlång sockerkaksform som du klätt med plastfilm
6. Låt toffén svalna i rumstemperatur över natten
7. Skär upp i önskad storlek