



Vegansk knäck

Antal: recept_2018_09_18_44

Knäck är ett måste på julen, i alla fall för mig! Här kommer ett enkelt recept som ger dig fantastiskt god knäck. Trots kokosmjölken smakar knäcken precis som klassisk knäck ska smaka.

Pris: 1 kr

1.5 dl socker
1.5 dl ljus sirap
1.5 dl kokosmjölk (fullfett)
Ev. hackade mandlar eller andra nötter

Häll alla ingredienser i en gryta och rör om med en träslöv. Sätt på plattan på medelvärme tills smeten börjar bubbla. Sänk då plattan till låg värme.

Låt knäcksmeten koka tills den nått 125 grader. Använd gärna en termometer. Smeten kommer ganska så fort nå 100-graderssträcket, men sedan stiger den mycket långsammare i temperatur. Rör om då och då.

När knäcken nått 125 grader, häll över smeten i knäckformar. Håll värmen på smeten medan du håller, om den kallnar stelnar den till och det blir svårt att få i den i formarna. Om du vill ha i nötter kan du antingen röra ner dem i den färdiga knäcksmeten innan du håller den i formarna, eller göra som jag och strö nöterna ovanpå.

Förvara knäcken i kylan tills servering.