

## **KARAMELLER, SUPER NEMME I MIKROOVN**

35 stk.

1 dl piskefløde  
½ dl lys sirup  
2 spsk. glukosesirup  
½ dl sukker



Bland alle ingredienserne i en stor skål, som kan tåle at komme i mikroovnen. Blandingen koger meget op, så skålen skal være stor.

Sæt skålen i mikroovnen på fuld effekt (700W) i 5 minutter.

Rør rundt i skålen og giv det yderligere 2 minutter. Tjek eventuelt om karamellen er færdig ved at dryppe lidt karamel ned i et glas med koldt vand. Lad det ligge i cirka 30 sekunder, når du tager det op skal karamellen kunne formes til en kugle men stadig være let blød i det.

Hæld massen op i en lille bønne beklædt med bagepapir med silikone.

Når karamellen er helt afkølet tager du det op af bøtten og klipper det i mindre stykker. Du kan også skære karamellen med en skarp kniv i stedet for.

Pak eventuelt hver enkelt karamel ind i cellofan. Du kan også vende dem i lidt flormelis så de ikke klistrer sammen. Hæld lidt flormelis i en bønne med låg, læg karamellerne og drys så med lidt flormelis. Ryst bøtten så der kommer flormelis på alle karamellerne.

Karamellen koger en del op inde i mikroovnen, det kan derfor ikke anbefales at lave dobbelt portion. Lav hellere flere små portioner.

Hvis du får givet karamellen for lidt så den ikke stivner, kan du sagtens give den lidt længere senere. Hvis du har fået givet karamellen lidt for længe så den er blevet for hård, så lægger du den i skålen igen sammen med lidt ekstra fløde og giver den en tur i mikroovnen igen.