



## Pernilla Kamras Knäck med olika smaker

175 g strösocker  
200 g vispgrädde  
280 g ljus sirap  
50 g smör

### SMAKSÄTTNING

1 dl rostade solroskärnor  
1 dl rostade sesamfrön  
1 dl rostade hackade mandlar  
2 msk kakao  
1 dl rostade pistagenötter  
1 dl korinter  
100 g hackad choklad



Blanda socker, grädde, sirap och smör. Koka utan lock, till 125°-130°, beroende på hur hård man vill ha knäcken, rör då och då. Rör ner smaksättning eller strö det över när formarna är fyllda. Häll eller klicka massan i små knäckformar. Akta det är varmt. Förvara svalt i burk med lock.