

Nyttigt julgodis

2 dl russin

10 st mjuka fikon

10 st katrinplommon eller aprikoser

1-2 msk vatten

½ tsk citronskal

2 dl kokosflingor

Kör alltsammans i en matberedare till en jämn smet. Forma smeten till stänger och rulla dem i kokosflingor.

Lakritskola

1½ dl grädde

1 dl vit sirap

25 g smör

2 dl socker

2 dl krossade lakritskarameller (t ex turkisk peppar)

lite flingsalt till dekoration

Blanda allt utom flingsaltet i en stor, tjockbottnad gryta och koka upp. Rör försiktigt om så allt blandar sig. Koka på medelvärme tills temperaturen når 125 grader eller klarar ett kulprov. Häll i en form klädd med bakplåtspapper och låt svalna. Skär i lagom stora bitar, smörj kniven i lite rapsolja så går det bättre. Strö över flingsaltet som dekoration.

Chokladsedar

200 g choklad

1 dl kakaopulver

1 1/4 dl florsocker

2 tsk vaniljsocker

Strössel att dekorera med

10 träskedar och 10 små passande former