

# Hasselnötskola

Mjuk, seg och härlig kola med knapriga hasselnötter. Låt kolan stelna i rumstemperatur över natten och skär sedan upp den i bitar.

## Ingredienser

30 stycken

- 100 g smör
- 2 dl vispgrädde
- 3 dl strösocker
- 1 dl ljus sirap
- 1 dl hackade, lätt rostade hasselnötter



## Så här gör du

20 minuter

1. Lägg bakplåtspapper i två formar, 10 × 15 centimeter.
2. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Rör ner grädde, socker och sirap. Rör om tills allt blandats.
3. Koka upp och rör då och då i botten, men rör inte hela tiden. Dra ner värmen mot slutet. Koka till fast kulprov - gör ett kulprov genom att droppa i lite smet i ett glas med kallt vatten, plocka upp smeten och forma den till en mjuk, seg kula. Eller till 123–124 grader.
4. Dra av kastrullen från plattan och blanda i hasselnötterna.
5. Häll upp massan i formarna och låt stelna i rumstemperatur över natten.
6. Skär upp kolan i bitar.