

RECEPT EFTERRÄTT, KRÄM



GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram allt som behövs.
2. Mät upp vattnet och sockret och koka upp i kastrull med lock på.
3. Skölj, rensa och skala frukten om det behövs.
4. Skär frukten i bitar eller riv grovt och lägg i det kokande vattnet.
5. Sänk värmen och låt frukten sjuda under lock tills den blir mjuk - max 5 min.
6. Blanda under tiden redningen i en redningsbägare.
7. Lyft kastrullen från den varma plattan. Ställ den säkrast i diskhon.
8. Häll i redningen medan du rör en "8" ända ner i botten med en trägaffel.
9. Sätt ev. kastrullen på plattan igen, rör sakta och koka en bubbla!
10. Häll direkt i serveringskål, strö lite socker ovanpå.
11. Servera krämen avsvanad som efterrätt eller med en rejäl smörgås som mellanmål!

TIPS PÅ INGREDIENSER

(ca 2 pers)

- Frukt, 1 stor eller 2 små
- Vatten, 2 dl
- Socker, 2 msk
(beroende på hur söta frukterna och bären är)

TILL REDNINGEN:

- Kallt vatten, ½ dl
- Potatismjöl, 1 msk

EXIT TICKET

- Nådde vi målet?
- Vad har du lärt dig?
- Har du lärt dig något nytt?