

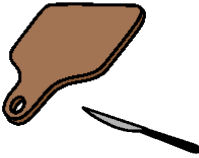












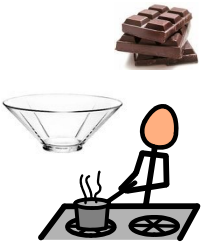






# Döðlugott, svo gott algjört sælgæti



1			Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu.
2	 400 g döðlur		Skerið döðlur í litla bita. Má einnig kaupa saxaðar döðlur í poka, þá þarf ekki að skera niður.
3			Setjið döðlurnar í pott. Notið stóran pott.
4	 250 g smjör		Setjið smjör í pottinn.
5	 125 g púðursykur		Setjið púðursykur í pottinn.
6			Sjóðið allt saman við lítinn hita. Sjóðið þar til döðlurnar eru orðnar eins og karamella.



<p>7</p>	 <p>8 dl Rice krispies</p>		<p>Takið pottinn af hellunni og slökkvið undir.</p> <p>Setjið Rice krispies út í og blandið vel saman.</p>
<p>8</p>			<p>Setjið bökunarpappír á ofnplötu.</p> <p>Hellið blöndunni á pappírinn. Dreifið vel úr og jafnið. Kælið.</p>
<p>9</p>	 <p>200 g súkkulaði</p>		<p>Bræðið súkkulaði yfir vatnsbaði.</p> <p>Passið vel að það fari ekki vatn í súkkulaðið.</p>
<p>10</p>			<p>Hellið bræddu súkkulaði yfir allt.</p>
<p>11</p>			<p>Skreytið með Bismark, lakkriskurli, salti eða öðru eftir smekk.</p> <p>Kælið vel.</p>
<p>12</p>			<p>Skerið í bita og njótið.</p> <p>Geymið í lokuðu íláti í kælikáp.</p>