

Saffranskola (ca 30 st)

3 dl	socker
3 dl	grädde
1,5 dl	sirap
50 g	smör
1,5 dl	kokos
1 g	saffran

- Koka upp socker, grädde, smör och sirap. Rör om och koka sen utan omrörning till kulprovet, ca 120-125° C. Häll lite av smeten i kallt vatten och för ihop till en kula.
- Rosta kokosen i en torr het panna tills den blir gul-brun. Blanda ner den och saffranet i kolasmeten.
- Häll upp smeten i en bakpappersklädd form ca 18 x 25 cm. Låt kolan stelna innan den skärs i bitar.

