



Eg kann ímynda mér at hesar karamellurnar eru nakað dýrari enn tær tú kanst keypa í handlinum - men
møguliga kann tað evra eitt gott høvdið at læra seg at eta færri men betur karamellur



Eitt sindur av salti omaná
karamellurnar bæði smakkar
væl, og sær vakurt út



Eitt av tí góða við at gera egnar karamellur er at tú sjálv/ur kanst avgera støddina

Hugskot

Mín tíð strekkir sjálvdan til at roynda alt tað eg ætli mær. Men vónandi verður lívið langt, og eg kann royna tað næstu jól. Hevur tú yvirskot av tíð ella orku (av øllum teimum sunnu dadlukúlunum tú hevur eti og øllum grønu smoothiest tú hevur drukkið), so eru hetta ymiskar variationnir tú kanst royna:

- Brúka hasselnøtussmør heldur enn mandlusmør. So fáa karamellurnar møguliga ein nougatsmakk.
- Brúka jarðnøtussmør í staðin fyri mandlusmør. Og koyr sjokolátu útyvir. So fært tú eina snickers-karamellu. + Jarðnøtussmør er nógv bíligari enn mandlusmør.
- Brúka karamelluna í konfekt. Hendan karamellan er nógv bleytari enn 'vanligar' karamellur. So hon riggar heilt víst væl í konfekt.
- Brúka eina skeið av whisky ístaðnin fyri nøtussmør. Eg veit ikki um hetta riggar, men um tað ger, so ivist eg ikki í at tað er gott.