



Juligaste godiset fixar du själv!

Frukt är godis har du säkert hört. Speciellt om godiset är gjort på frukt. Så här busenkelt fixar du julens smaskigaste och nyttigaste godis:

Detta behövs: 2 äpplen
Kardemumma
Kanel
Sirap eller socker



Gör så här:

- Sätt ugnen på 150°.
- Kärna ur äpplena och skär dem i så tunna skivor som du kan (3 mm brukar vara lagom).
- Sprid ut äppelskivorna på ett bakplåtspapper på en plåt så att de inte ligger på varandra.
- Strö rikligt med kanel och kardemumma över.
- Toppa med lite sirap (det blir ännu nyttigare utan).
- Stoppa in plåten i den övre delen av ugnen och vänta i cirka 30 minuter.
- Ta ut plåten och låt julgodiset svalna.



Smaklig jul!

Vill du testa julgodis med lite fler smaker? Prova att göra samma sak med ananas, kiwi, banan, papaya eller vad du vill! Godis kan faktiskt vara riktigt nyttigt.