

# Julekonfekt med salte nøtter

Men jeg har ikke tid.....skulle ønske jeg kunne bake like mye som deg. Får jeg ofte høre. Men disse fantastiske fristelsene har alle tid til uansett, det tar bare noen minutter og da jeg første gangen så disse på *Franciskas flotte blogg*, tenkte jeg bare.

Disse skal jeg lage. Rocky Road var neste på min bakeliste.....snart lager du de og.



Jeg bare vet du vil elske disse. Perfekt nå i en travel juletid. Det tar kanskje max 5 minutter å lage denne.....eller å smelte den.

Må bare sitere en av mine favoritt bloggere, som først delte denne oppskriften, og hun skriver:

«Dette må være noe av det enkleste, men samtidig noe av det beste man kan lage når det gjelder julekonfekt!

En amerikansk klassiker, laget av sjokolade, karamell og salte nøtter. En av mine absolutte favoritter!»

Les alt på hennes flotte blogg, der hun deler oppskrifter og interiør tips, linken er her: [Franciskasvakreveren](#)

**Rocky Road, karamellsjokolade med salte nøtter (nok til at du må lage mer)**

- 200 g mørk sjokolade
- 50 g fløtekarameller, for eksempel smørbukk
- 100 g salte nøtter
- Maldon havsalt

I original oppskriften sto det kokesjokolade, men som dere vet så *ELSKER* jeg den belgiske sjokoladen Callebaut. Jeg laget denne med den mørke sjokoladen, og du må smake den. Vi brukte alltid denne på *Godt Brød* hvor jeg jobbet i mange år, og vi bruker også denne sjokoladen på *Hurtigruten* hvor jeg jobber nå.

Og du kan bestille denne sjokoladen hos Cacas, du finner den [HER](#): (klikk på linken og du kommer rett til produktet)

Viste du at Cacas sender GRATIS med frakt over 300 kroner? Og det er veldig bra. Verdens beste sjokolade rett i postkassen din.

Jeg lager disse med ferdig smørbukk, det er jo også en av grunnene til at den blir SÅ god og at det tar bare noen minutter...



### **Fremgangsmåte:**

Sett sjokolade på smelting. Ha den i en kasserolle og sett på svak varme så den ikke brenner seg. Skjær smørbukken i mindre biter. Bland de sammen med de salte nøttene. Hell dette over på et bakepapir i en form. Jeg brukte en brødform da fikk jeg litt høyre julekonfekt. Satt den bare litt på skrå for det ble ikke nok til å fylle hele.

Om du ønsker tynnere biter har du det utover et bakepapir uten form.

Når er sjokoladen smeltet, hell den over blandingen. Ikke dekk de helt til, man skal se nøtter på toppen. Strø litt Maldon havsalt over. Jeg elsker dette saltet og bruker det på nesten alt.

Dekk til med plast og sett kjølig. Og der var du ferdig med denne FANTASTISKE julekonfekten. Nå trenger de bare stå kaldt til du kan dele dem.

Etter 15 minutter er sjokoladen stivnet og det er på tide å SMAKE. Bakepapiret er veldig lett å ta av, og med en skarp kniv kan du enkelt skjære opp i herlige stykker og vet du hva – ***SERVER, NYT OG KOS DEG.***







Del gjerne mine fristelser og spre bakeglede. Og du må bare prøve disse. Perfekt julegave til alle du er glad i.

Del bilder på snapchat eller instagram når du har laget din versjon av denne. Kos deg med bakingen og smakingen....

Håper det kommer snø i Bergen til jul, er det snø hos dere?