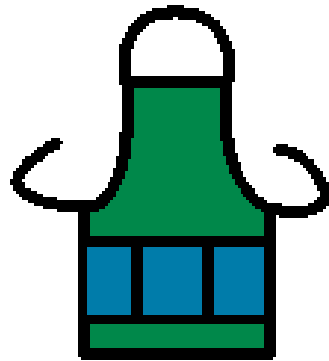


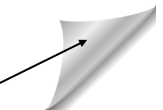
# Jóla-döðlugott





Þvoið hendur.

Setjið á ykkur  
svuntu.





250 gr. smjör



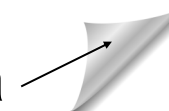
Mælið smjörið og  
setjið í pottinn.



2 dl. púðursykur



Mælið  
púðursykurinn  
og setjið  
í pottinn.



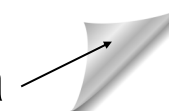


400 gr. saxaðar döðlur



Mælið og setjið  
döðlurnar  
í pottinn.

Kveikið á hellunni  
og hrærið vel  
þangað til þetta  
bráðnar.





Leyfið döðlunum  
að malla í  
5 mínútur  
þangað til  
þær eru orðnar  
mjúkar og hrærið  
varlega í á  
meðan.







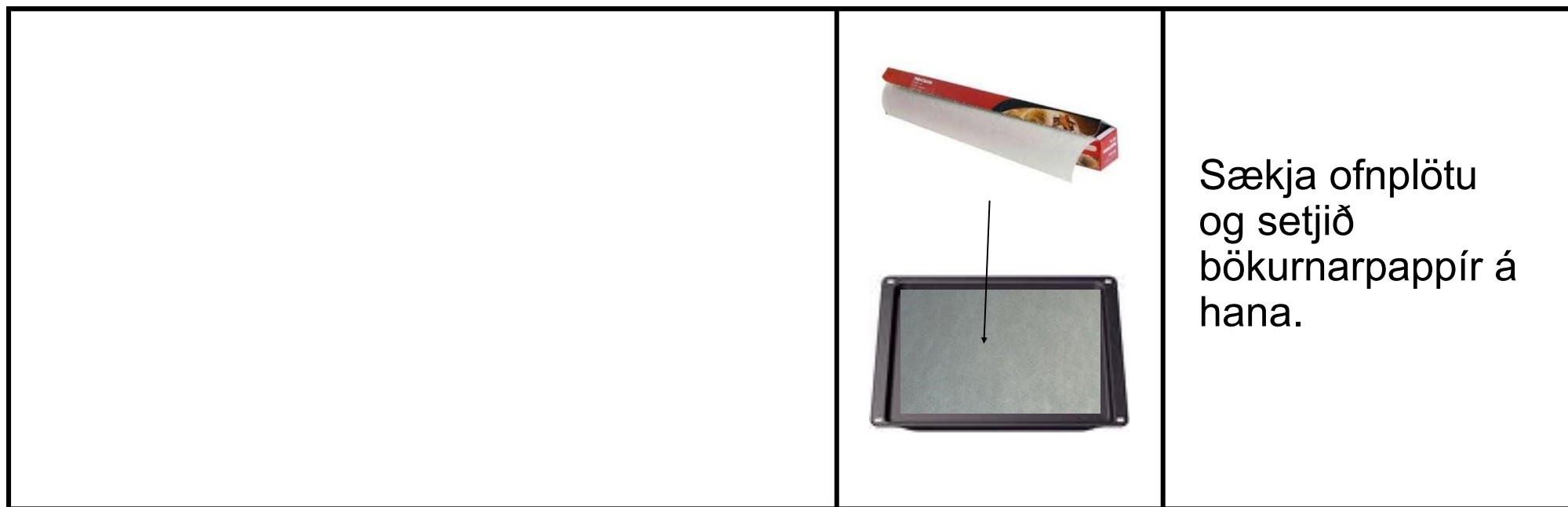
4 dl. Rice Krispies



Mælið og setjið  
Rice Krispies  
í pottinn.

Hrærið allt  
vel saman með  
sleif.

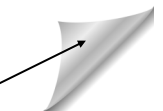






Hellið  
döðlumaukinu ofan  
á pappírinn  
og þjappið með  
sleikju.

Geymið í  
frystinum.

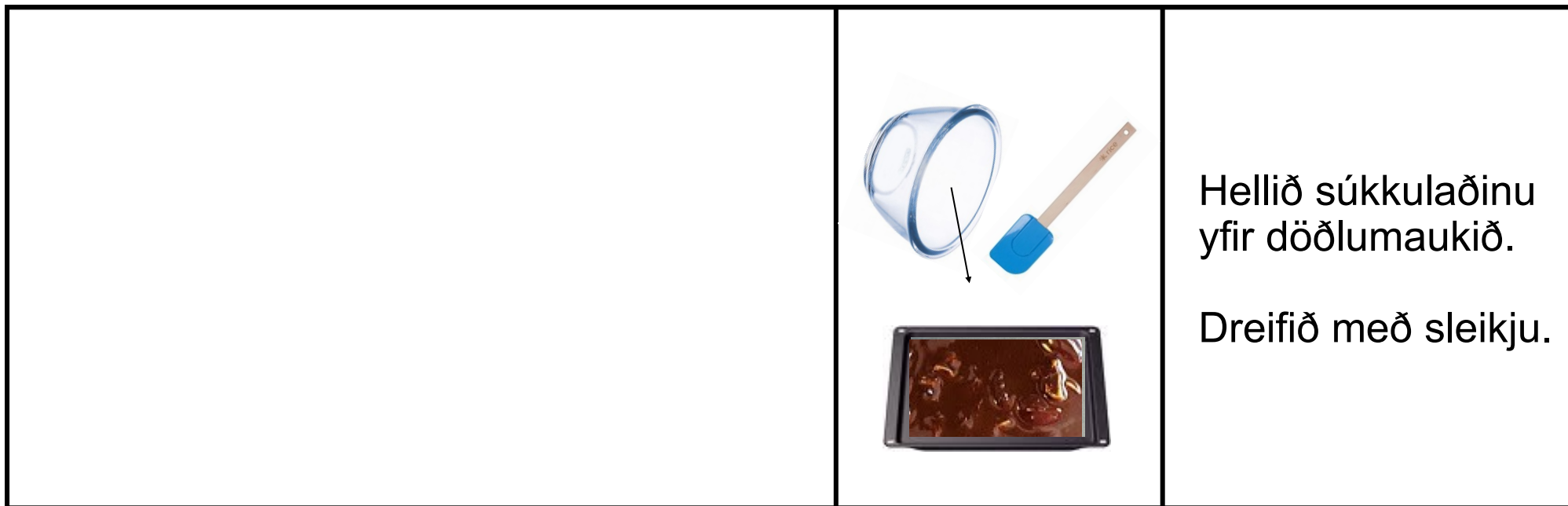


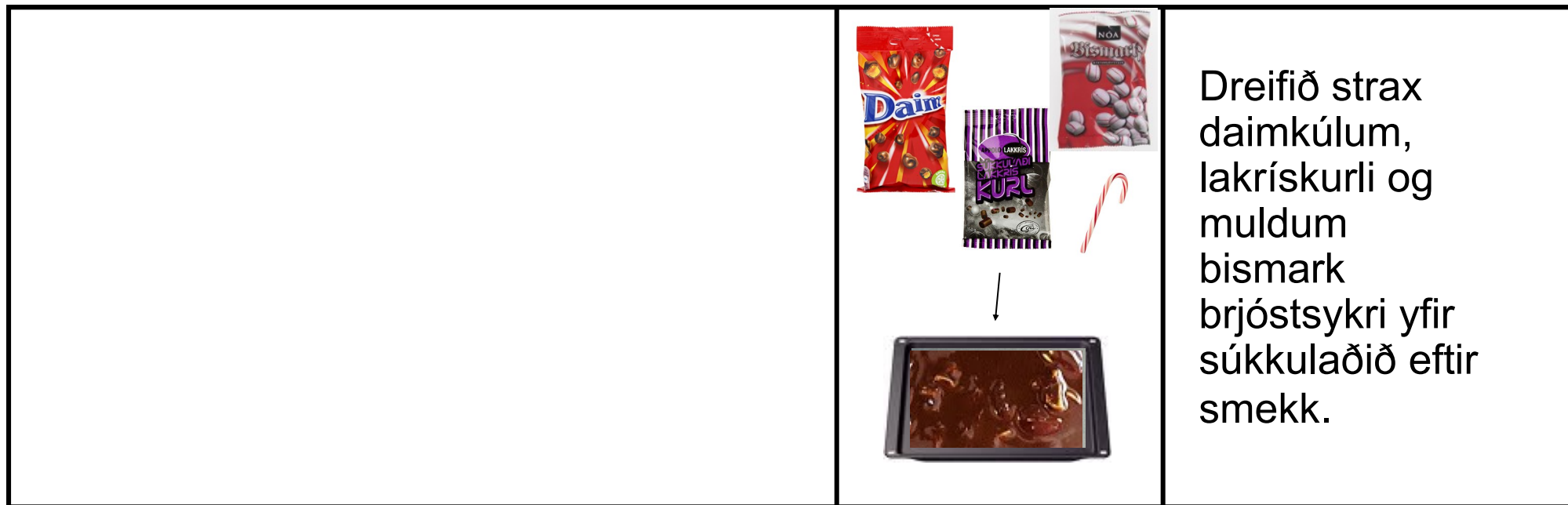


200 gr. suðusúkkulaði



Brytjið  
súkkulaði  
í glerskál  
og bræðið  
yfir vatnsbaði.







Setjið svo  
aftur í frystinn.





Setjið konfektíð í  
plastpoka eða  
boxs og geymið í  
ísskápnum.