

Grön Hotam Totam

Hotam Totam kallas även Scoutgodis, Strövargodis, Rövargodis – kärt barn har många namn!
Här är den extra grön!

Ingredienser

- Gröna äpplen
- Havregryn
- Socker
- Smör
- Kanel
- Grön karamellfärg

Gör så här

1. Skär äpplen i små bitar och stek i mycket smör.
2. Blanda i övriga ingredienser direkt i stekpannan.
3. Smaka av tills det smakar bra.
4. Stek i stekpannan, gärna över öppen eld eller på stormkök.
5. Rör om så att det inte bränner fast.
6. Stek tills sockret börjar karamelliseras, alltså börjar mörkna.
7. Klart!