



BAKA

# Marknadsnougat

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Marknaderna ute i landet brukar svämma över av stånd som säljer nougat. Jag är beroende av dem och här är ett recept på sådan nougat.

Det är väldigt enkelt och snabbt att själv göra och man har ofta de flesta ingredienserna hemma.

Varning: Ät inte för många, man får lätt ont i magen.



## INGREDIENSER

125 g smör  
6 dl socker  
2 dl vatten  
6.5 dl vetemjöl  
4 dl florsocker  
1 dl kakao

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda smör, socker och vatten i en kastrull, smält allt och låt det koka i 2 minuter.
- 2** Sikta ner mjöl, florsocker och kakao i en stor bunke.
- 3** Häll i smörblandningen och rör om ordentligt, det stelnar ganska snabbt.
- 4** Häll ut i en stor form du klätt med bakplåtspapper eller så breder du bara ut på ett bakplåtspapper så får du den tjocklek du vill ha.
- 5** Ställ svalt och låt svalna ett tag, sen kan du skära upp i önskad storlek. När den svalnat lite kan du skära upp i rutor.