



## **Julkola**

*Denna underbara kola smakade jag för första gången på när jag som liten hälsade på hos mina farföräldrars bekanta, Elsa och Erik Gustafsson hemma i Långshyttan, jag blev genast stormförtjust i den och tvingade min mor att be om receptet och givetvis fick vi det. Nu har den blivit tradition och det är inte jul i mitt hem om det inte kokas lite av denna kola. Traditionen har jag fört med mig till Åkerblads och nu finns den varje år på vårt julbord.*

5 dl socker  
2 dl sirap  
100 g smör eller margarin  
1 msk kakao  
2 msk vaniljsocker  
1 ½ dl mjölk  
1 ½ dl vispgrädde

*Allt blandas och kokas omkring 1½ - 2 tim och hålls sedan upp i dryga hundratalet knäckformar.*

*Trevlig höst och lycka till!  
Önskar familjen Åkerblad  
och köksmästare Anders Carlsson*

**Åkerblads** Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg  
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52  
www.akerblads.se info@akerblads.se