

LAGT TIL RÆTTIS:
VÍGDÍS PETERSEN



GUFFUT SKÓMKAKA I

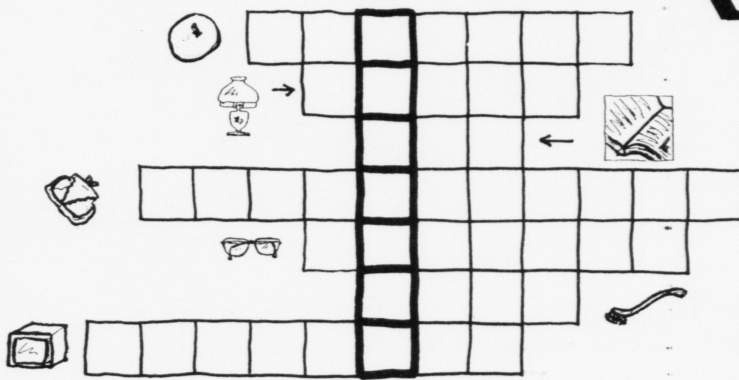
250 GR. SMÖR ELLA MARGARIN
250 GR. AV SÚKRÍ • 4 EGGJABIOMMUR
500 GR. AV HVETIMJÖLI • 2 1/2 DL. MJÖLK
1 BRÆV AV BAKIPULVRI
SKUM: 6 EGGJAHVÍTAR • 200 GR. AV SÚKRÍ
200 GR. AV KOKOSMJÖLI.

FEITTI SKAL HAVA STOVUHITA OG SKAL
RÖRAST VÆL SAMAN VÍÐ SÚKRINUM.
KÖYR EGGJABIOMMURNAR Í EINA Í SENN,
STÐANI ALLA MJÖKINA Í. BLANDA MJÖLIÐ
SAMAN VÍÐ BAKIPULVIRINUM OG VEND TAD
Í DEIGGI OG KÖYR LIDNA DEGGIÐ Í EINA
STEIKIPANNU VÍÐ BAKIPAPPIRI. BAKA KAKUNA
MÍÐ Í OVNIÐ VÍÐ 175° Í 20 MÍN.

FISKA HVÍTARNAR HEILT STÍVAR OG FISKA
SÚKRID OG KOKOSMJÖLIÐ Í. HETTA SKAL SO
SMYRJAST Á KAKUNA, TÁ HON HEVUR BAKAD
Í 20 MÍN. SET STÐANI HITAN NÍÐUR TIL 150°
OG BAKA KAKUNA Í 20 MÍN. AFTURAT. SKER
KAKUNA Í FÝRIKANTAR, TÁ HON ER VORDIN
KÖLD.

TÁ HETTA ER EIN SEPA LESKILIG KAKA, ER
EINGIN Í VI UM, AT HON VERÐUR ETIN UPP
VÍÐ RUBB OG STUBB !!! — VÆL GAGNIST...

HVAT SKAL STANDA HER



HUNT HVA TEKNA OG KJAFU AT STA?

LOYN FRÁ SEINASTA BLADI!

TEKNIING
FRÁ:
ARNA

