

jólabakstur

Her eru tvey hugskot sum sameina jólabakstur og ljós. Tað skapar nevniliga ein heilt serligan dám, tá livandi ljósini standa í nýbakaðu køkuni.



Bollajólatræ

Gott til illveðurskvöld, eftir ein langan dag í kavanum ella eftir jólagávukeyp - ella bara sum ellars. Tað er upplagt at hava børnini við, tá tú bakar og pyntar bollajólatræið.

Bollar t.d eftir hesi uppskriftini:

1,5 dl kaldari mjólk
1,5 dl av kókandi vatni
1 pk av bleytari ger
1 tsk av salti
50 gr av sukri
1 dl av olju
umleið 1 kg av mjøli

Blanda mjólkina og vatni og upploys gerina í vætuni. Blanda salt, sukur og olju uppí. Knoða mjøli í so við og við. Set at ganga í umleið 30 min.

Bollajólatræ:

Ger 16 bollar - 15 rundar og ein avlangan til bul á trænum.

Legg bulin upp og niður niðast á plátuni. Legg síðani 5 bollar tvørturum plátuna yvir bulinum. Síðani leggur tú 4 bollar, síðani 3, síðani 2 og at enda ein einsamallan, sum er toppurin á trænum. Legg teir ikki ov tætt, tí bollarnir skulu ganga einaferð afturat. Lat ganga í 20 min, og baka at enda í 180 stigum í einar 10-15 minuttir.

Tá træið er kólnað aftur, skal tað pyntast við glasing.

Blanda 2 súpiskeiðir av flormelis við grønari fruktfarvu.

Blanda 2 súpiskeiðir av flormelis við reyðari fruktfarvu.

Blanda 4 súpiskeiðir av flormelis við einum sindri av kókandi vatni.

Síðani gert tú tilvildarligar rípur av glasing í ymsum litum um alt træi - men ikki bulin.

Tá træið er nóg pyntað, blandar tú kakaopulvur í restina av hvítu

glasingini - kanska mugu nakrir dropar av vatni í afturat. Smyr á bulin, so hann verður brúnur. Um tú vilt, kanst tú eisini gera rípur á træið við kakao - tað gevur eyka smakk. Set at enda lagkøkuljós í.

Hita kakao og píska róma at hava afturvið.

Træið kann etast, sum tað er, men til ber eisini at kloyva bollarnar og smyrja smør ímillum.

Vælgagnist!

Tú skalt brúka:

Til bollar:
1,5 dl av mjólk
1,5 dl av kókandi vatni
1 pk av bleytari ger
1 tsk av salti
1 dl av olju
50 gr av sukri
1 kg av mjøli
bakipappír

Til pyntingina:

10 súpuskeiðir av flormelis
Nakrar dropar av reyðari fruktfarvu
Nakrar dropar av grønari fruktfarvu
eitt sindur av kókandi vatni
1 súpuskeið av kakao
lagkøkuljós

Prei:

Royn eisini at gera stjörnur, jólamenn ella annað við bollum og glasing. Bert hugflogið setur markið.