

PÁSKAREGGJA *muffins*

SO SERA **VAKRAR** OG **FORVITNISLIGAR**,
OG FYRI **BØRNINI** ER TAÐ **NETT** SUM
JÓLAAFTAN, TÁ TEY **SLEPPA** AT
BRÓTA **EGGINI** OG FINNA **ÚTAV**, HVAT
SLAG AV **KØKU** ER INNI Í **EGGINUM**

Til 10 páskareggja-muffins skalt tú nýta:
10 blást egg (bara eitt egg skal í deiggið,
restin kann goymast til aðra nýtslu)
fruktfarvu edik

- 1 egg
- 1,5 dl av sukri
- 1 tsk av vaniljusukri
- 1,5 dl av mjøli
- 50 gr av smøri ella becel
- 1/2 tsk av bakipulvuri
- 1 banan
- 25 gr av kókisjokolátu
- 50 gr av marsipani

Eggini:

Blás 10 egg - minst til at goyma eitt fyri seg, tí tað skal nýtast til deiggið.
Nýt eina grova stoppinál ella eina kjónál at prika eitt hol í spískara endan á egginum. Ger varliga holið størri, og ger eitt evarska lítið hol í rundara endan á egginum eisini. Blás blommu og hvíta út gjøgnum størri holið. Legg eggini á blot í saltvatni - royn og fá tey at søkka, so tey verða rein innan. Eftir einar 20-30 min kanst tú taka eggini upp aftur og skola tey í feskum vatni. Lat eina súpuskeið av ediki í ein hálvan kopp av vatni. Stoyt matliting á eggid, og drep tað niður í koppin. Endurtak, um tú ynskir ein sterkari lit. Til ber sjálvsagt eisini at mála eggini við litblýantum ella týssjum.

Deiggið:

Smeltað smørið og lat tað kólna.
Píska egg, sukur og vaniljusukur til eitt luftigt krem. Rør smørið í, og síðani mjøl og bakipulvur. Lat bananina í, rív marsipani niður í á einum grovum rívi jarni og stoyt síðani mjólkina í. Smelta sjokolátuna og vent henni í deiggið.



Skálin er frá
Mariu Poulsen

Fylling og baking:

Legg bakipapír á eina plátu og ger smá reiður av syllpappírið, so eggini fáa staðið - ella nýt ein muffinform.

Lat deiggið í eggini við einum sroytiposa – men fyll tey bara 2/3 upp, tí deiggið gongur nógv. Baka á 180 stigum í 20 min, men kanna av og á við eini kjøtnál, um tey eru bakað. Tað eru jú ymiskt hvussu stór eggini eru. Tá einki deiggj hongur við kjøtnálina, eru eggini klár. Deiggj, sum kemur út gjøgnum holið, meðan eggini eru í ovinum má turkast beinanvegin, tí um tað nær at kólna, festir tað seg á eggjaskalið.

Deiggið kanst tú skifta út, júst sum tær lystir – tað mugu bara ikki vera klumpar í, tí so typpist sroytiposin.

Vælgagnist

