

Jólahugni the american way



LEKKURT KAKAO

Hetta er sera hugnaligt og lætt at gera ein illveðursdag í desember. Smelta sjokolátu og fyll skeiðir við sjokolátuni og dryssa síðan yvir tað, tú ynskir at hava í kakanum. Skúmfidusar, nøtir, kokus ella hakkað góðgæti. Lat kølna. Hita mjólk og koyr skeiðina í mjólkina og rør í. Vælgagnist!



Prei: Eisini ber til at brúka lítlar kakufórm. Nýt tá trápinnar at stinga í sjokolátuna



Rocky Road jólagóðgæti

- 600 g av góðari sjokolátu
- 2 posar av Dumle
- 2 nevar av mini marshmallows (til ber eisini at klippa tey stóru í smærri petti)
- 3 dl av saltaðum cashew-nøtum ella peanøtum
- 1 dl av pistasiunøtum

Smelta sjokolátuna við lágum hita. Eitt nú kanst tú kóka vatn og lata sjokolátapetti í eina skál, og síðani leggur skálina niður í heita vatnið. Blanda alt saman við smeltaðu sjokolátuni. Legg blandingina í ein kakufórm við bakipappíri og set inn í køliskápið. Tá blandingin er stívnað, kanst tú bróta ella skera hana í passalig petti.

STÓRIBEIGGI Í VESTURI – USA – DUGIR ÁVÍS TING SERA VÆL. AT GERA KAKUR OG GÓÐGÆTI ER EITT AV TEIMUM. VIT HAVA FUNNIÐ NAKRAR SØTAR UPPSKRIFTIR, SUM SAKTANS KUNNU GERAFT PARTUR AV FØROYSKA JÓLAHUGNANUM



Skriva á lepan:

Tøm alt í krukkuni í eina stóra skál. Rør saman við einum koppi av flótandi smøri, tveimum eggum og vaniljuaroma. Ger til smákøkur og baka á 175 hitastigum í 10-12 minuttir. Vælgagnist!

HEIMSINS LEKRASTA JÓLAGÓÐGÆTI

Eg havi givið tipp um hetta áður – men tað kann ikki gerast ov ofta. Um tú spyr meg er hetta heimsins besta jólagóðgæti!

»COOKIES IN A JAR«

Eitt frálíkt hugskot úr USA. »Cookies in a jar« verður ofta givið í vertsgávu, tá amerikanarar eru bodnir heim til vinir. Fyll eina vakra glaskrúku við turra tilfarinum, sum skal brúkast til eina góða kaku, og skriva ein lepa við tí tilfarinum á, sum skal gerast aftrat fyri gera kakuna lidna. Byrja við mjólinum niðast, síðan sukur, bakipulvur og so framvegis. Minst til at pressa hvørt lag rættiliga væl, soleiðis at tilfarið ikki blandast í krukkuni.

Uppskriftin til Chocolate chip cookies á myndini

Byrja við at koyra mjólið niðast í krukkuni!

- 2,5 koppur av mjóli
- 1 tsk av bakipulvri
- 1 koppur av putursukri
- 1/2 koppur av sukri
- 1 koppur av havragrýni
- 1/2 koppur av turkaðum tranaberum
- 1 koppur av pistasiunøtum
- 1 koppur av sjokolátabitum