

Uppskrift

JÓLALIGAR
HAVRAGRÝNSKÚLUR

Lagt til rættis: Annika Kunoy Im

annika@sosialurin.fo

So at siga øll elska havragrýnskúlur, sum bæði eru lekkarar, festligar, jólaligar og tað besta – lættar at gera bæði hjá vaksnum og børnum. Ein klassikari, sum lættliga fær gott pláss á konfektfatinum á jólaborðinum. Havragrýnskúlurnar eru eisini góðar restina av árinum, og tær kunnu eisini vera heilsugóða boðið upp á okkurt lekkurt, tá januar mánaði kemur, og tað søta verður burturpakkað

Her eru tvey boð upp á havragrýnskúlur. Ein uppskrift til børnini við appelsindjúsi og ein til tey vaksnu við kaffi og rommi.

HAVRAGRÝNSKÚLUR VIÐ KAFFI OG ROMMI

60 stk

TILFAR:

250 gramm av havragrýni
150 gramm av smøri
150 gramm av rørsukri
15 gramm av kakaopulvri
1 desilitur av sterkum kaffi
1 súpuskeið av myrkum rommi

HAVRAGRÝNSKÚLUR VIÐ KOKUS

60 stk

TILFAR:

250 gramm av havragrýni
½ desilitur av nýpressaðum appelsindjúsi
150 gramm av smøri
150 gramm av rørsukri
40 gramm av kakaopulvri
At stroya á:
1 desilitur av kokusmjøli
1 súpuskeið av kakaopulvri
1 súpuskeið av frostturkaðum hindberum

MANNAGONGD:

Oys turra tilfarið í ein bolla og mola smørið í og síðani kaffi og rommið í einu útgávuna og appelsindjúsið í hina útgávuna. Er deiggið ov vátt, lat so meir havragrýn ella kokusmjøli í. Er tað ov turt, lat so meir av kaffi ella appelsindjúsi í.

Evna lítlar kúlur og rulla tær í kokusmjøli

PREIÐ:

Tað er eisini lekkurt við til dømis Baileys, Grand Marnier, Contreau, Kahlua ístaðin fyri rom, um ein ynskir tað ella eigur eitt av hinum inni

Tað ber eisini til at blanda alt tilfarið saman í hvirlu – skjótt og lætt!

Tað er umráðandi at nýta gott smør og at leggja kúkurnar kalt, áðrenn tær verða borðreiddar. Havragrýnskúlurnar kunnu eisini frystast

Být møguliga kokusmjølið um við hakkaðar mandlir, havragrýn, kakaopulvur ella smeltaða sjokolátu

