



Føstulávintsbollar

Bollar
2 dl vatn
100 g smør/margarín
2 dl mel (100 g)
uml. 4 æg

Krem
Rómi
Nougat
Flourmelis

Glasur
Flourmelis
Vatn

Bollar
Vatn og feitt verður kókað saman. Lat eitt sindur av mjølinum í í senn og rør væl, til deiggið er bakað saman. Set at kølna.
Píska eggini saman og lat tey í kalda deiggið, eitt sindur í senn. Rør deiggið væl í millum, so tað verður fast. Skeiða deiggið á eina smurda plátu. Verður bakað í 35-45 min. í 200 stigum. Ikki lata ovnhurðina upp fyrstu 25 minuttirnar, so detta bollarnir saman. Tak fyrst ein út, og vita um hann heldur sær uppi. Um ikki, mugu teir standa longur.

Krem
Smelta nougatið við lágum hita. Píska róman og blanda nougatið í. Smakka til við flourmelis, um tú vilt hava søtari krem.

Klipp eina sprekku í hvønn bolla og fyll teir við kremi. Pynta við glasuri.

ronx



Hvørjum líkist eg nú?



Hvør vildi møtt hesum eitt myrkt kvøld?



Monstur og Monstrina...