



Feitar freistingar

Tak ímóti heystinum og nýt høvið til at bjóða vinkonunum heim til ein superleskiligan drekkamunn við lekrum amerikanskum smákøkum. Ella forkela teg sjálva í einum friðarligum króki við einum sterkum kaffimunni, syndigum brownies og einari góðari bók. Tá eru regn og rusk endiliga vælkomin.

Lagt til rættis: Dorit Hansen

Smákøkur við jarðnøtum

- Uml 25 smákøkur
- 120 gr. av grovthakkaðum jarðnøtasmøri
- 120 gr. av smøri
- 120 gr. av sukri
- 120 gr av ráum rørsukri
- 1 egg
- 175 gr. av hveitimjoli
- ½ tsk. av bakipulvuri
- ½ tsk. av natron
- 75 gr. av saltaðum peanuts - jarðnøtum
- 100 gr. av góðari, myrkari sjokolátu

Píska jarðnøtasmørið saman við smørinum. Píska bæði sløgini av sukri sera væl í. Lat eggjið í og píska til kremið er tjúkt. Blanda mjøl, bakipulvur og natron og lat í deiggið saman við grovthakkaðu jarðnøtunum og tí grovthakkaðu sjokolátuni. Skeiða smákøkurnar við einari súpuskeið á plátuna við bakipappíri. Trýst køkurnar flatar við skeiðini. Baka við 175 stigum í uml. 12 min. Lat køkurnar kølna á ristini, og goym tær væl í einari dós.

Fudge brownies

- 36 petti
- 115 gr. av góðari, myrkari sjokolátu
- 125 gr. av smøri
- 125 gr. av bleytum smøri
- 400 gr. av sukri
- 3 stór egg
- 1 tsk. av vaniljusukri
- 125 gr. av hveitimjoli
- 1 knsp. av salti
- 100 gr av hakkaðum valnøtukjarnum

Smelta sjokolátuna saman við 125 gr. av smøri. Píska tað væl og set til viks at kølna. Píska restina av smørinum væl og leingi saman við sukrinum. Lat eggini í – eitt í senn – og píska til deiggið er lætt og luftigt. Rør vaniljusukur og sjokosmørblandið í. Blanda salt og nøtir í mjølið og rør hetta í deiggið. Rør deiggið og legg tað í eitt lítið fat (25x35cm) við bakipappíri á botninum. Baka køkuna í ovni við 180 stigum í 30-40 min., ella til hon er hampiliga fóst, tá ið tú trýstir á hana. Tak køkuna út og lat hana kølna, áðrenn tú sker hana.

