

Ilda Gran-Jansen

Spiselige julegaver

ETIKETTER



TIL

Kakao på pinne

Hver stick skal røres ut med 2,5 dl varm melk.

Ilda Gran-Jansen



TIL

Brownies

Smelt 150 g smør som avkjøles i 5 min før du pisker inn 3 egg. Rør inn innholdet i krukken. Hell røren i en form på 25x18 cm og stek kaken på 175 grader (over- og undervarme) i 23–25 minutter.

Ilda Gran-Jansen



TIL

Sjokolade-cookies

Pisk sammen 1 egg, 200 g romtemperert smør og 2 ss kremfløte til det er luftig. Pisk så inn innholdet i krukken. Fordel 16–18 runde baller utover 2 stekebrett, flat dem litt ut med hendene. Stek på 175 grader (over- og undervarme) i 13–15 minutter.

Ilda Gran-Jansen



TIL

Havrekjeks

Ta den hvite sjokoladen ut av krukken. Ta så sukkeret ut av krukken og pisk det sammen med 115 g romtemperert smør til det blir hvitt og luftig. Pisk inn 1 egg. Ha så i resten av krukken innhold. Fordel 16 deigballer ut på 2 stekebrett, press dem litt ned. Stek på 175 grader i ca. 14 minutter.

Ilda Gran-Jansen



TIL

Varm sjokolade

Fjern marshmallowsen og ha resten av innholdet i en kjele. Pisk inn 6 dl melk. Kok opp og server med marshmallowsen.

Ilda Gran-Jansen



TIL

Pannekaker

Pisk sammen 4 egg, 4 ss rapsolje, 2 dl vann og 3 dl naturell yoghurt. Pisk så inn innholdet i krukken. Stek små pannekaker i litt smør.

Ilda Gran-Jansen