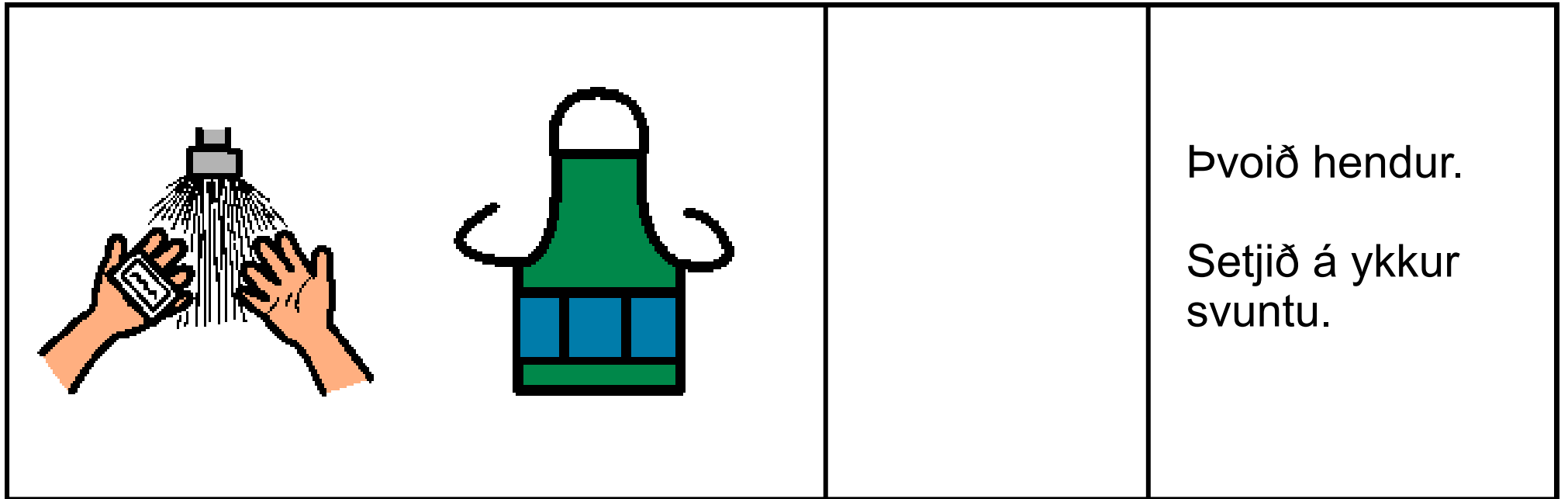



Bakaðir ávextir í kókosskemmtun

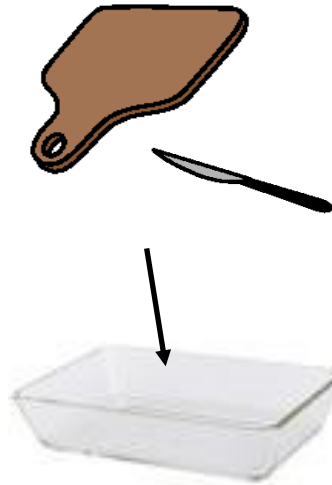




		<p>Stillið ofninn á 180°C.</p>
--	---	------------------------------------



1 pera



Takið til eldfast mót.

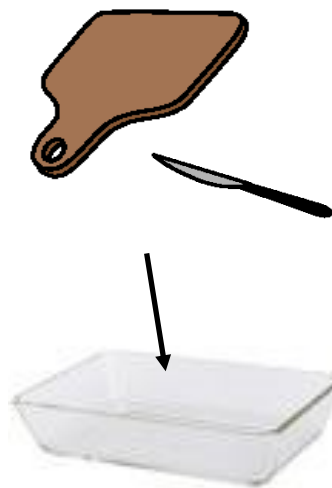
Skolið peru og skerið í litla bita.

Setjið í mótið.



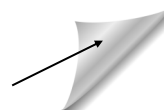


1 banani



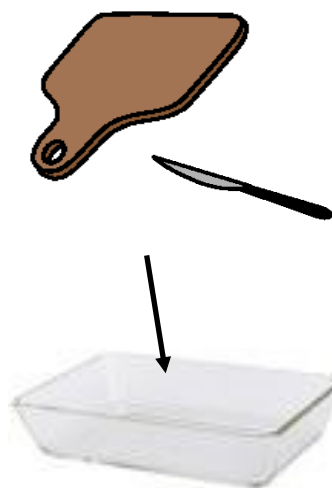
Afhýðið banana.

Skerið í litla bita
og setjið í mótið.





1 kivi



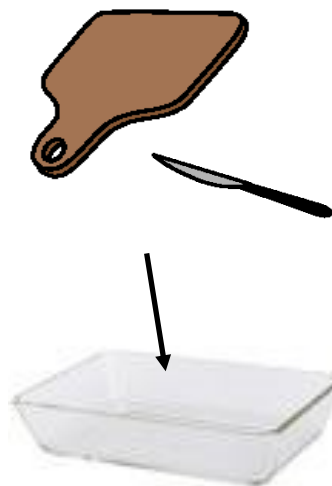
Afhýðið,
skerið í litla bita.

Setjið í mótið.



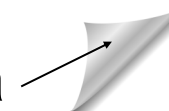


1/2 askja
jarðarber



Skerið
jarðarberin
í bita.

Setjið í mótið.





1/2 askja bláber

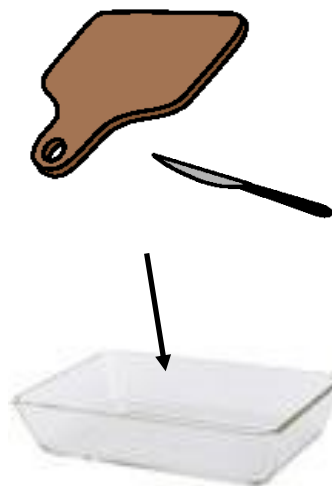


Dreifið
bláberjum jafnt
yfir allt saman.



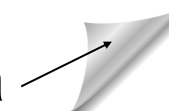


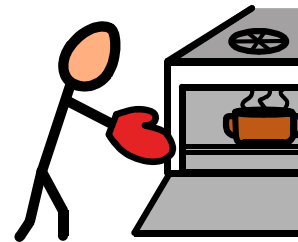
2 kókosbollur



Skerið
kókosbollur
í tvennt.

Raðið yfir
ávextina
og látið kremið
snúa upp.





**Bakið í 10-15
mínútur**
eða þar til hvíta
kremið á
kókosbollunum
er orðið stökkt.



nokkrar
pistasíuhnetur



Setjið
pistasíuhnetur
yfir allt saman
þegar þið berið
réttinn fram.

Má sleppa.
ef vill.





Berið fram
með vanilluís
eða rjóma.



Verði ykkur
að góðu!!

Nammi, nammi.