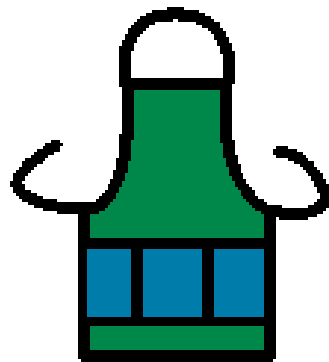




Gyðingakökur 2



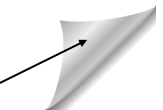
Höfundur: Mona Guttormsen
Aðlögun Anna Soffía Óskarsóttir, Þorvaldur Guðmundsson, Þorgrímur Björnsson
Fyrir jólanámskeið 2018



Þvo hendur.

Setja upp svuntu.

Stilla ofninn
á 200°C.

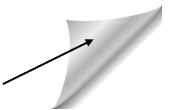




4 dl hveiti



Mæla hveiti
og setja
í skálina.

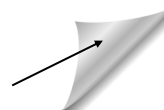




2 tsk lyftiduft



Mæla lyftiduft
og setja
í skálina.



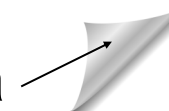


2 tsk. vanillusukur



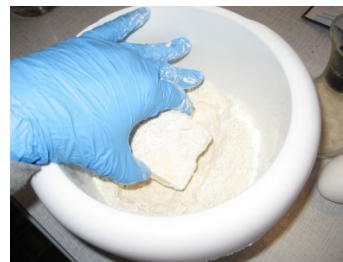
Mæla vanillusukur
og setja í skálina.

Hræra öllu vel
saman með sleif.

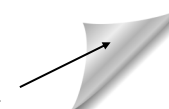




150 gr. mjúkt smjör



Mylja smjórið
saman við
hveitið í skálinni





1 dl sykur



Mæla sykur
og setjið
í skálina.



1 egg





Brjóta eggjö í
litla skál.

Hella í stóru
skálina.

Hræra öllu vel
saman.




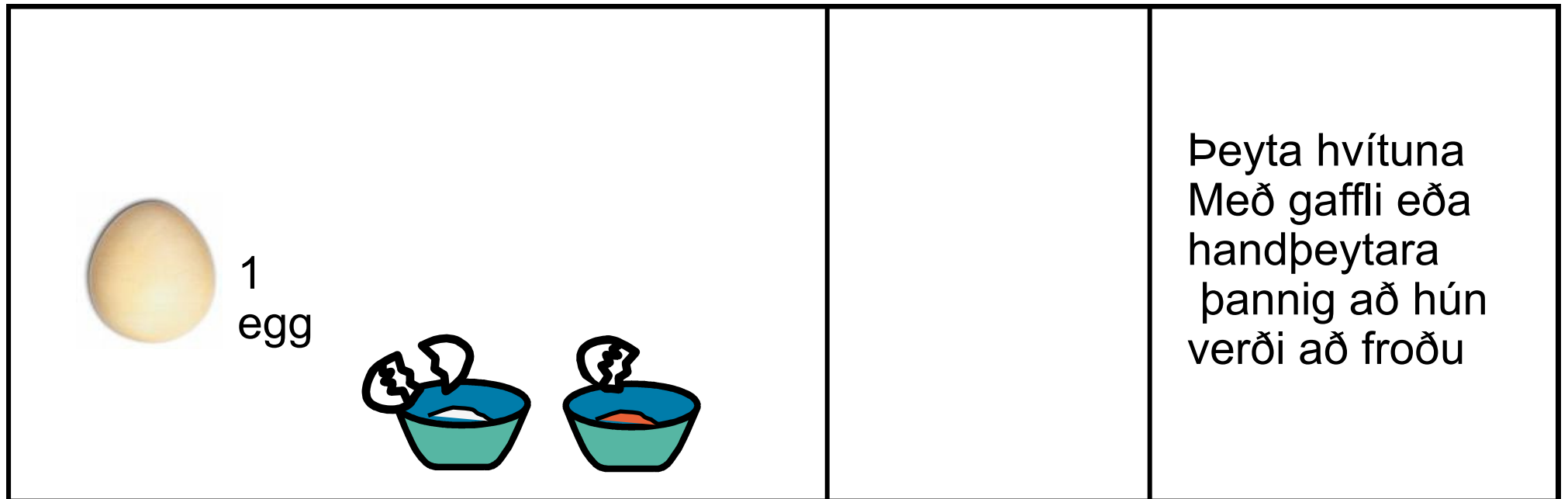
		<p>Sækja ofnplötu.</p> <p>Setja bökurnar- pappír á hana.</p>
--	---	--

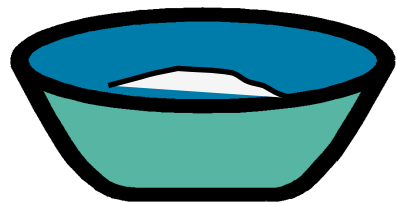
	 	<p>Rúlla út lengju úr deiginu og skera í bita.</p>
--	--	--



Móta litlar kúlur
og setja þær á
plötuna.

		<p>Búa til mynstur með því að þrýsta gafflinum á kökurnar.</p>
--	---	--





Pensla kökurnar
með eggjafroðu



hakkaðar möndlur.

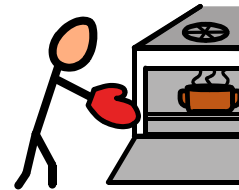


perlu sykur.



Nota fingurna
til að skreyta
kökurnar.





Baka í miðjum
ofni
í 12–15 mínútur.

Áhöld



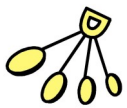
Skál



Sleif



Desilítramál



Mæliskeiðar



Ofnplata



bökunarpappír



Bökunarpensill



gaffall

Hráefni



Hveiti



sykur



vanillusykur



smjör



Lyftiduft



Saxaðar möndlur



Perlusykur



egg

Egg