



















JÓLA möndlur

gott í munn og maga



1	 		Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu. Takið til bökurnrappír og setjið á ofnplötu. Látið bíða.
2	  <p>1 dl vatn</p>		Takið til stóra pönnu. Mælið vatn og setjið á pönnuna.
3	  <p>1 dl sykur</p>		Mælið sykur og setjið á pönnuna.
4	  <p>1 dl púðursykur</p>		Mælið púðursykur og setjið á pönnuna.
5	  <p>1 msk kanill</p>		Mælið kanil og setjið á pönnuna.
6	  <p>1 tsk negull</p>		Mælið negul og setjið á pönnuna.

Fallegt að skreyta.

Tilvalin jólagjöf.

Geymist vel á þurrum köldum stað.



7	 <p>1/2 msk kakó</p>		Mælið kakó og setjið á pönnuna.
8			Stillið á miðlungshita. Hrærið vel saman. Látið suðan koma upp.
9	 <p>4 dl heilar möndlur með hýði</p>		Þegar blandan nær suðu er möndlunum bætt út í. Hrærið vel saman og látið allan vökvann gufa upp. <i>Passið að hafa hitann ekki of háan.</i>
10			Mikilvægt að hræra vel og vandlega í möndlunum svo þær brenni ekki við. Þetta tekur um 15-20 mín.
11			Hellið möndlunum á bökurnarpappír. Dreifið vel úr þeim. Látið kólna vel.
12			Geymið í lokuðu í íláti eða í sellófonpokum.

