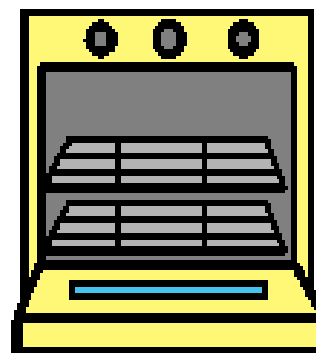
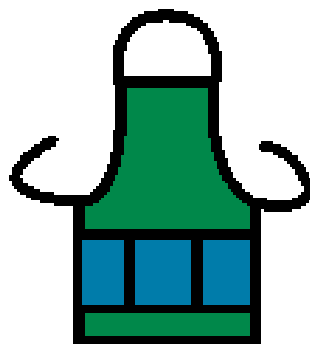


# Jóla snjóboltar

(stærri uppskrift)

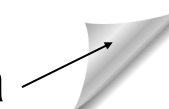




Þvoið hendur.

Setjið á ykkur svuntu.

Stillið ofninn á 180°C.





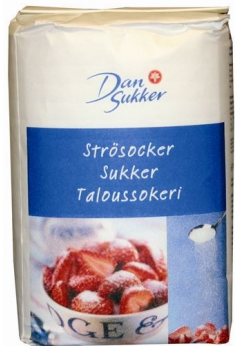
200 g mjúkt smjör



Mælið smjör.

Setjið í skál.





2 dl sykur



Mælið sykur  
og setjið  
í skálina.

Hrærið vel  
saman.



2 egg



Brjótið eggin  
fyrst í sér skál,  
eitt í einu.  
Setjið síðan  
saman við.

Hrærið vel  
saman með  
handþeytara.





4 dl hveiti



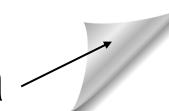
Mælið hveiti  
og setjið  
í skálina.



1 tsk lyftiduft



Mælið lyftiduft  
og setjið saman  
við.





1 tsk kanill



Mælið kanil  
og setjið saman  
við.





1 tsk negull



Mælið negul  
og setjið saman  
við.

Hrærið vel saman  
með handþeytara.

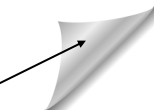




5 dl kornflögur



Mælið næst  
kornflögur  
og setjið saman  
við.





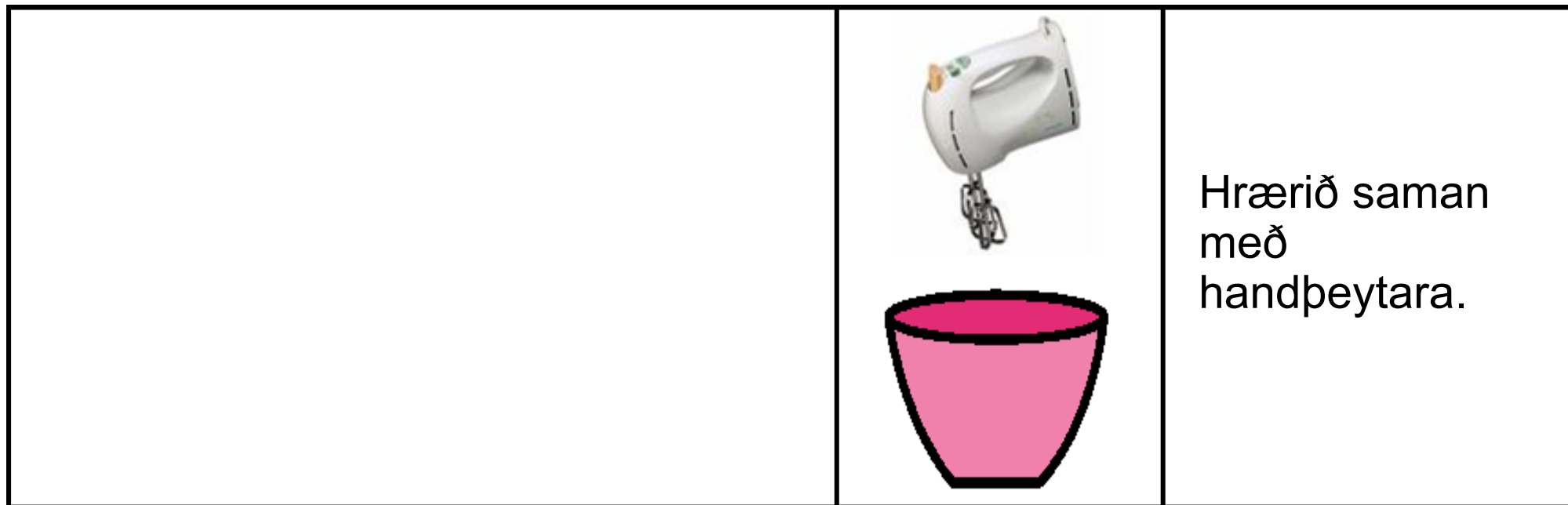
100 g hvítt súkkulaði



Skerið súkkulaði  
gróft niður.

Setjið í skálina.





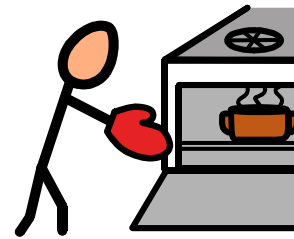
	 A dark-colored rectangular baking tray is shown above a pack of baking paper. The pack is red and white with the text 'Bakepapir', 'Bakplátspapper', and 'Baking paper' visible. There are also images of cookies on the pack.	<p>Takið til bökunarplötu.</p> <p>Setjið bökurnarpappír á plötuna.</p>
--	--	--



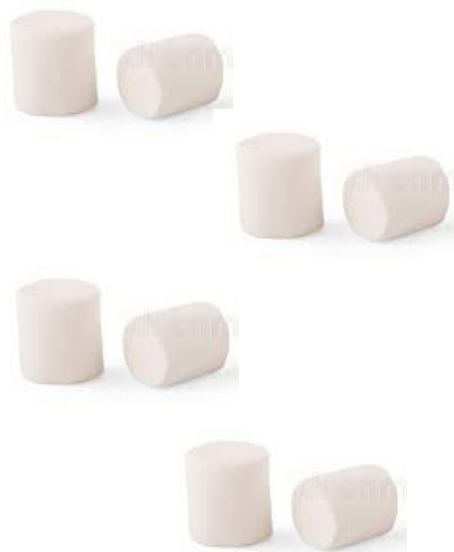
Mótið litlar kúlur með teskeið og setjið á plötuna. Ýtið ofan á hverja kúlu með skeið.

4 kúlur í hverri röð, verða 16 á hverri plötu.



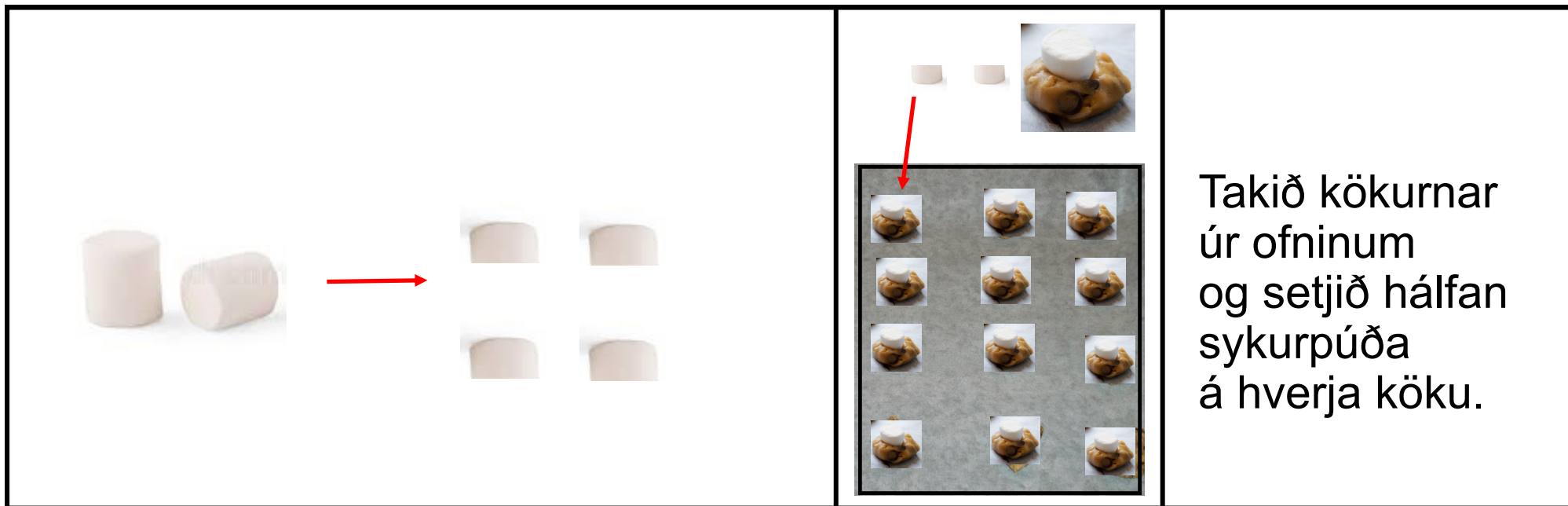


Bakið í miðjum  
ofni í 8 mínútur.

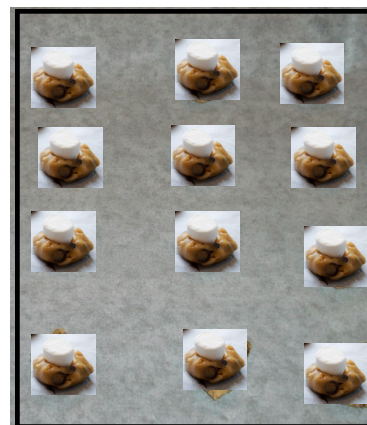


Klippið  
sykurpúða  
í tvennt á meðan  
kökurnar eru  
að bakast.





Takið kökurnar  
úr ofninum  
og setjið hálfan  
sykurpúða  
á hverja köku.

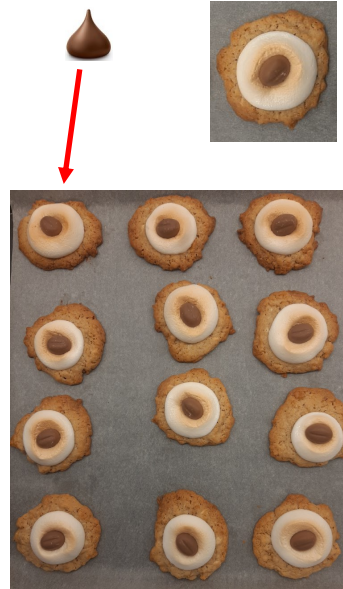


Setjið kökurnar  
aftur í ofninn.

Bakið áfram  
í 4 mínútur  
þangað til  
sykurpúðarnir  
verða ljós brúnir.



1 poki  
Rjóma súkkulaði-  
dropar frá Freyju



Takið kökurnar  
úr ofninum  
og setjið  
súkkulaðidropa  
ofan á  
sýkurpúðana.



Kælið kökurnar  
vel áður en  
gengið er frá  
þeim.

Hægt að setja  
stutta stund  
í frysti ef þarf.



Geymið í vel  
lokuðu íláti.  
Fallegt að setja  
kökurnar á disk,  
í glerkrukku eða  
í jólalegt box.

Skreytið eftir  
smekk.

Það hentar vel að setja **16 kökur** á hverja bökunarplötu.  
Þessar kökur renna út við baksturinn.  
Uppskrifin passar fyrir um **3 bökunarplötur**.