







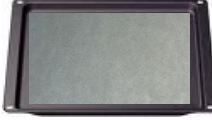




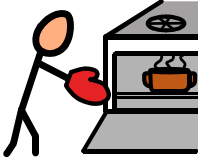







Spesíur eins og mamma gerði þær....



1			<p>Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu. Stillið ofninn á 200 °C.</p>
2	 <p>200 g mjúkt smjör</p>		<p>Hér er gott að nota hrærivél. Mælið smjör og setjið í skálina.</p>
3	 <p>1 1/2 dl flórsykur</p>		<p>Mælið flórsykur og setjið saman við. Hrærið rólega saman, þar til blandan er þétt og góð.</p>
4	 <p>5 dl hveiti</p>		<p>Setjið hveiti út í. Hrærið nú rólega saman.</p>
5			<p>Þegar þetta er komið vel saman, þá er best að taka deigið úr skálinni og setja á borð. Hnoðið vel saman.</p>
6			<p>Skiptið deiginu niður í 3 bita og rúllið hvern bita í lengju. Kælið. Hægt að setja stutta stund í frysti.</p>



7			Setjið bökunarpappír á bökunarplötu.
8			Skerið lengjurnar í jafna bita og raðið á bökunarplötuna. Ekki hafa bitana of þykka. Raðið eins og myndin sýnir.
9	 		Bakið í um 8-10 mínútur. Passið samt að baka þær ekki of lengi.
10	 <p>1 poki Rjóma súkkulaði-dropar frá Freyju</p>		Takið úr ofninum og raðið súkkulaðidropum ofan á hverja köku. Mikilvægt að gera það á meðan kökurnar eru heitar.
11			Kælið kökurnar vel áður en gengið er frá þeim. Hægt að setja stutta stund í frysti.
12			Geymið í vel lokuðu íláti. Falletg að setja kökurnar á disk, í glerkrukku eða í jólalegt box. Skreytið eftir smekk.

Hjördís Edda Broddadóttir — Jólanámskeið Fjölmenntar 2021

Það hentar vel að setja **30 kökur** á hverja bökunarplötu. Þessar kökur stækka ekki við baksturinn.

Þessi uppskrift passar fyrir um **3 bökunarplötur**.

Það má setja 1 egg út uppskriftina ef vill, það er þá sett út í, á sama tíma og smjórið og flórsykurinn.