

Efni:

- Jólakveðjur
- Uppskrift

KERHRAUNSFRETTIR

Jólakveðjur



Kæru Kerhraunarar

Gleðileg jól og farsælt komandi ár.

Stjórnarmeðlimir óska ykkur alls hins besta á árinu 2007 og þakkar fyrir gott samstarf á árinu sem er að líða. Við vonum að þið eigið eftir að njóta þess að dvelja í sveitasælunni með hækandi sól og svo stefnum við að því að halda góða sumarskemmtun næsta sumar ásamt svo mörgu öðru sem tilkynnt verður síðar

Kveðjur
Stjórnin

Uppskrift af Kerhraunsjólaköku

- 1 bolli vatn
- 1 bolli sykur
- 4 stór egg
- 2 bollar þurrkaðir ávextir
- 1 teskeið bökunarsódi
- 1 teskeið salt
- 1 bolli púðursykur
- 1 bolli sítrónusafi
- 1 bolli hnetur
- 1 FULL flaska af Grand



Smakkið Grandið til að vera viss um að það sé ekki skemmt.

Takið stóra skál.

Athugið Grandið aftur til að vera alveg viss um að það sé ekki skemmt.

Hellið í einn bolla og drekkið.

Endurtakið.

Kveikið áhrærivélinni, hrærið 1 bolla af smjöri í stóra, mjúka skál.

Bætið 1 teskeið úti og hrærið aftur.

Athugið hvort Grandið sé nokkuð farið aðskemmast, fáið ykkur annan bolla.

Slökkvið á hrærivélinni.

Brjótið 2 skurnir og bætið í skálina og hendið út í bollarum af þurrkuðu ávöxtunum.

Hrærið á kveikivélinni.

Ef þurrkuðu ávextirnir festast viðhrærararrarnalosið þá þá af meðrúfskjárni.

Bragðið á Grandinu til að athuga magnið.

Næst, sigtið 2 bolla af salti. Eða einhverju. Hverjum er ekki sama.

Athugið Grandið.

Sigtið sítrónusafann og teygjið hneturnar.

Bætið einu borði. Skeið. Af sykri eða eitthvað. Hvað sem þú finnur nálægt.

Smyrjið ofninn.

Stillið kökuformið á 250°. Gleymið ekki að hræra ístillaranum.

Hendið skálinni út um gluggann.

Athugið Grandið aftur.

Farið að sofa.

Finnst nokkrum hvort sem er ávaxtakökur góðar?

Svo má líka nota Reyka