

Snúðabakstur



DEIGIÐ
4 DL VATN
700 G HVEITI
80 G SYKUR
80 G SMJÖRLÍKI
1 TSK SALT
20 G PRESSUGER



MIKILVÆG
ÁHÖLD!



ALLT HRÁEFNIÐ SETT Í
SKÁL OG HRAERT Í UM
8 MÍN...



...EFTIR 8 MÍN LÝTUR
DEIGIÐ SVONA ÚT.

Váááá



DEIGIÐ LÁTIÐ HEFAST UNDIR
ROKUM KLÚT Í 30 MÍN.



NÚ ER DEIGIÐ
BÚIÐ AÐ
HEFAST!

DEIGIÐ ER SÍÐAN FLATT ÚT Í
FLÓT SEM ER CA 60X30 CM.



ÖLL FYLLINGIN ER SÍÐAN
SMURÐ YFIR DEIGIÐ.



FYLLING:
5 MSK SYKUR
1 MSK KANILL
4 MSK BRÆTT SMJÖR



ALLT BÚIÐ



Rúlli rúll...

DEIGINU ER SVO RÚLLAÐ UPP
OG SKORIÐ Í 2 CM ÞYKKA
BITA SEM ER SÍÐAN RABBAÐ
Á BÖKUNARPLÖTUNA OG
LÁTIÐ HEFAST UNDIR RÖKUM
KLÚT Í UM 60 MÍN.

2 CM!



GOTT AÐ HAFNA NÆSTPLÁSSMILLI SNÚÐA.

HÉR STAÈKKUM
VIÐ Í 60 MÍN!





Taa Raa!

BÚNIR AÐ HEFAST
OG TILBÚNIR AÐ
FARA Í OFNINN.



BAKAÐ!

TILBÚNIR!!!
SNÚÐARNIR VORU BAKAÐIR Í 15
MÍN VIÐ 220°C HITA Í MIÐJUM
OFNINUM.



SNÚÐARNIR
ÞURFA AÐ KÓLNA
SVOLITIB ÁÐUR
EN GLASSÚRINN
ER SETTUR YFIR.
SÍÐAN ERU ÞEIR
BORNINR FRAM
OG HELST MEÐ
ÍSKALDRI MJÓLK!

Súkkulaði



GLASSÚR:
300 G FLÓRSKYKUR
VATN
2 MSK KAKÓ



Verði þér að góðu!