



bakning

## Småkakor

### Goda råd

Mät mjölet till kakdegar med dl-mått.

Alla mått ska vara strukna – stryk av måttet med kniv.

Använd rumsvarmt margarin.

Då går det lättare

att blanda ingredienserna till en deg.

Arbeta inte kakdegen för mycket.

Då kan kakorna bli sega.

Grädda gärna kakorna på bakplåtspapper.

Det finns även bakplåtspapper av silikonbehandlad plast som man kan använda flera gånger.

De är lättare att skölja, torka av och förvara.

Placera plåten i mitten av ugnen.

Följ tiden på receptet

men kontrollera kakorna någon gång under tiden.

Låt kakorna kallna på brödgaller utan bakduk.

Förpacka dem sedan, varje sort för sig,

i rena och torra burkar eller fryspåsar.

# Golfbollar

Antal: 32 st = 3 plåtar

Ugnen: 250°C 10 minuter



Hur mycket? Mått / vikt	Du behöver: Ingredienser	Gör så här:
1 paket = 50g	jäst	Smula i bunken / assistentskålen.
150 g	margarin	Smält i en kastrull.
5 dl	vatten	Blanda och häll över margarinet, får bli fingervarmt.
5 dl	mjök	
		Blanda med jästen.
2 tsk	salt	Tillsätt.
2 msk	brödsirap	Tillsätt.
3 msk	vetekli	Tillsätt.
5 dl	grahamsmjöl	Tillsätt.
22 dl	vetemjöl	Tillsätt.
		Knåda till en smidig deg.
		Låt degen jäsa 30 minuter med bakduk över.
		Dela degen i 2 delar.
		Baka ut till en rulle.
		Skär i 16 bitar. Rulla bollar och lägg på en plåt.
		Låt jäsa 40 minuter med bakduk över.
		Grädda i mitten av ugnen.
		Pensla med vatten efter gräddningen.
		Låt svalna på brödgaller under bakduk.

# Nötchokladtårta

Antal: 1 st

Ugnen: 175°C 30 minuter



Hur mycket? Mått / vikt	Du behöver: Ingredienser	Gör så här:
1 klick	flytande margarin	Pensla en form med löstagbar botten. Bröa.
2 dl	nötkärnor	Riv på skivan i matberedaren eller mandelkvarn.
4 st	ägg	Vispa i en bunke 2 minuter med elvisp.
2 dl	strösocker	
2 msk	vetemjöl	Blanda i en skål och tillsätt med nötkärnorna.
2 $\frac{1}{2}$ tsk	bakpulver	
		Vispa ihop snabbt.
		Häll smeten i formen.
		Grädda på gallret på nedersta falsen i ugnen.
		Låt kallna. Lägg på tårtfat.
<b>Garnering:</b>		
3 dl	vispgrädde	Blanda ihop och vispa med elvisp till en kräm.
1 $\frac{1}{2}$ dl	socker	
$\frac{1}{2}$ dl	kakao	
1 krm	salt	
2 tsk	vaniljsocker	
1 nypa	bryggkaffe	
1 påse	dajmkulor	Bred ut krämen på kakan. Strö över kakan.