

## **Bláberjamúffur**

5 dl hveiti

4 tsk lyftiduft

2 dl púðursykur (mjúkur)

1 egg

2 ½ dl fersk eða frosin bláber

2 dl mjólk

1 ¼ dl olía

### **Aðferð:**

1. Hitið ofninn í 200°C.
2. Sigtið hveiti og sykur í skál. Bætið lyftiduftinu saman við.
3. Setjið eggid í aðra skál, ásamt olíu og mjólk pískið vel saman. Bætið bláberjunum saman við. Hrærið eggjablöndunni varlega saman við hveitiblönduna þar til efnin eru blönduð. Varist að hræra of mikið.
4. Setjið deigið í formin með skeið, setjið formin á bökunarplötu inn í miðjan ofninn og bakið í 15- 20 mín.

## **Gulrótarbollur**

1 ½ dl heitt vatn

½ dl súrmjólk

½ dl mjólk

2 ½ tsk þurrger

½ tsk salt

1 tsk hunang

3 msk matarolía

1 dl rifnar gulrætur (1–1 1/2 gulrót eftir stærð)

2 msk saxaðar valhnetur (má sleppa)

1 dl hveitiklið

5–6 dl hveiti

### **Aðferð:**

1. Kveikið á ofninum og stillið á 50 °C.
2. Hreinsið, skolið og rífið gulræturnar á rifjárn.
3. Saxið valhneturnar ef þær eru notaðar.
4. Mælið vatn, súrmjólk og mjólk í skál.
5. Hrærið þurrgeri, salti, hunangi og matarolíu saman við.
6. Blandið öllu öðru út í skálina, en haldið eftir 1 dl af hveiti.
7. Hrærið deigið með sleif. Bætið hveiti saman við og hrærið deigið áfram þangað til það er laust frá skál og sleif.
8. Hnoðið saman í skálinni og látið lyfta sér, ef tími er til.
9. Hnoðið deigið á borðinu og skiptið því í tvo hluta.

Rúllið út í lengjur og skiptið hverri lengju í 6 jafn stóra bita, mótið bollur.

Raðið bollunum á ofnplötu og penslið með eggjablöndu.

Bakið í 5–8 mínútur, hækkið þá hitann í 200 °C og bakið í um það bil 15–18 mínútur.

## **Kartöflustrimlar með hvítlauk og steinselju**

4-5 stórar bökunarkartöflur

1 msk jómfrúarolía

2 msk finsöxuð steinselja

1 hvítlauksgeiri

Sjávar eða maldonsalt

### **Aðferð**

1. Stillið ofninn á 200°C
2. Skerið kartöflurnar langsum í sneiðar
3. Takið síðan sneiðarnar og skerið þversum þannig að úr verði strimlar (líkt og franskar kartöflur)
4. Skolið kartöflurnar og þerrið
5. Setjið strimlana í skál blandið olíunni saman við strimlana með skeið.
6. Setjið strimlana því næst á bökunarpappírsklædda ofnskúffu.
7. Bakið strimlana í 30 mínútur og snúið þeim á 10 mínútna fresti þannig að þeir verði gullinbrúnir.
8. Á meðan kartöflurnar eru í ofninum þá er hvítlaukurinn og steinseljan söxuð og sett í skál
9. Kartöflurnar teknar úr ofninum og velt upp úr hvítlauknum og steinseljunni , að lokum eru þær saltaðar.

## **Formkaka með bönunum og súkkulaði**

3 egg

1 ½ dl sykur

2 tsk vanillusykur

2 dl hveiti

1 tsk lyftiduft

100 gr smjör, brætt

1 banani, stappaður

50 gr suðusúkkulaði, brætt yfir vatnsbaði.

### **Aðferð:**

1. Hitið ofnin í 180°C
2. Brjótið eitt egg í einu í glas hellið því síðan í skál. Setjið sykurinn saman við ásamt vanillusykrinum og þeytið með handþeytara í 5-7 mínútur eða þangað til það er mjög ljóst á litinn.
3. Setjið hveiti og lyftiduft saman við eggjablönduna ásamt smjöri og stöppuðum banana. Hrærið saman.
4. Hellið í tvö litil álform.
5. Bakið í ofni 30mín jafnvel lengur eða þangað til þrjónn eða hnífur kemur hreinn út ef stungið er í kökuna. Takið út úr ofninum og látið kólna.
6. Bræðið suðusúkkulaði yfir vatnsbaði, hellið yfir kökurnar.