

Súkkulaðikaka

<p>2 ½ dl hveiti 2 dl sykur ½ tsk matarsódi ½ tsk lyftiduft ½ tsk salt 2 ½ msk kakó 1 egg 1 ½ dl léttmjólk ¾ dl matarolía 1 tsk vanilludropar</p>	<p>Aðferð</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kveikið á ofninum og stillið hann á 180° C2. Öll þurrefni sett saman í skál og hrært saman með sleif.3. Blandið vökvanum saman við þurrefnin, hrærið vel saman.4. Skiptið deiginu í 2 lítil tertuform5. Bakið í miðjum ofni í 15-20 mínútur
---	--

Súkkulaðibráð

<p>1 msk bráðið smjör 3 msk kakó 3 dl flórsykur 3-4 msk vatn ½ tsk vanilludropar</p>	<p>Aðferð</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bræðið smjórið við vægan hita2. Setjið kakó, flórsykur, smjör, vatn og vanilludropa í skál og hrærið saman.3. Smyrjið á kökubotnana þegar þeir hafa kólnað.
---	--

Bananabrauð

4 dl hveiti

1 dl heilhveiti

2 dl sykur

1 tsk matarsódi

1 tsk lyftiduft

1 egg

1 dl mjólk

2-3 bananar

Hitið ofnin í 180°C .

Blandið þurrefnum saman í skál

Brjótið eggjð í glas og hellið því saman við þurrefnin ásamt mjólkinni.

Stappið banana með gafla á disk. Setjið þá saman við þurrefnin.

Hrærið allt vel saman með sleif.

Setjið í tvö lítil jólakökuform.

Bakið í 30 mínútur.