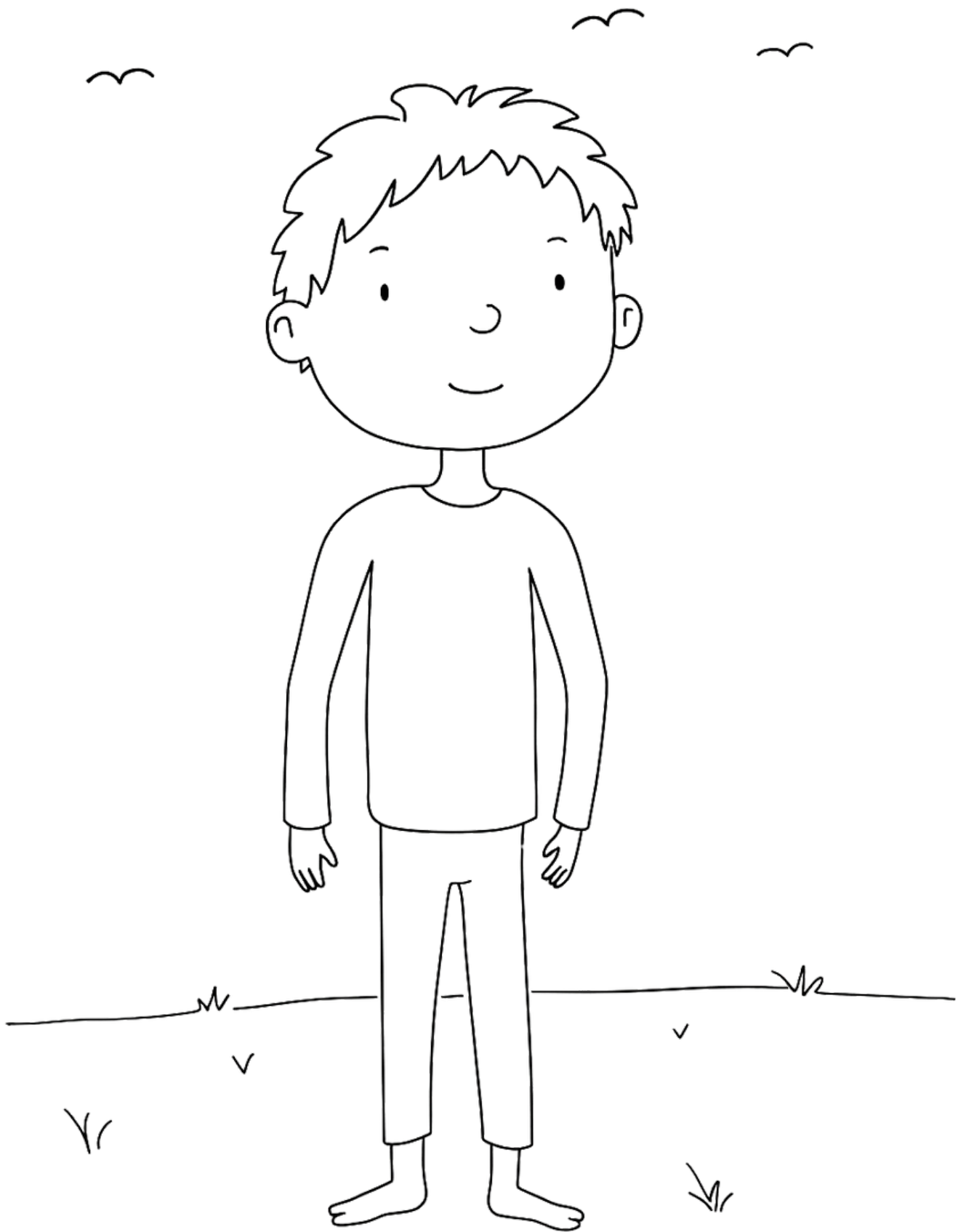




JÓLABLIK

SMÁKÖKUR

Innihald:

- 120 gr smjör (við stofuhita)
- 150 gr púðursykur
- 1 pk Royal búðingur
- 1 tsk vanillusykur
- 1 egg
- 1 tsk matarsódi
- 1/2 tsk salt
- 150 gr hveiti
- Súkkulaði eftir smekk

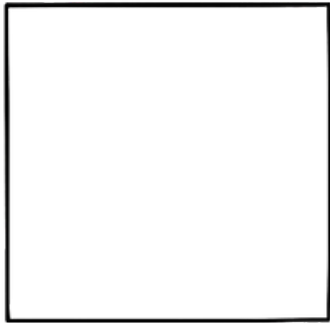


Aðferð:

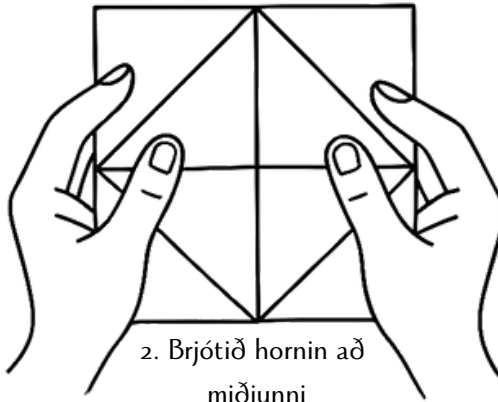
1. Stillið ofninn á 180° með blæstri.
2. Hrærið saman smjöri, púðursykri, búðings duftinu og vanillusykrinum.
3. Bætið egginu saman við og hrærið vel.
4. Bætið síðan hveiti, salti og matarsóða saman við.
5. Að lokum er súkkulaðinu bætt við.
6. Mótið kúlur úr deginu og setjið á smjörpappír. Gott að hafa gott bil á milli.
7. Bakið í ca. 15-20 eða þar til þær eru orðnar gullinbrúnar.

Njótið samverunar!

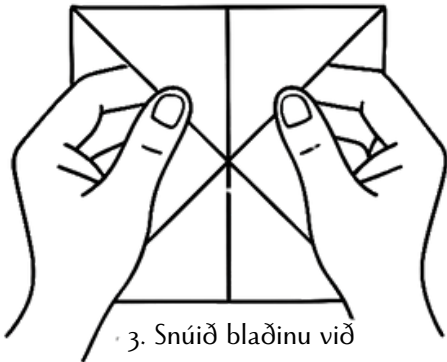
BÚUM TIL GOGG



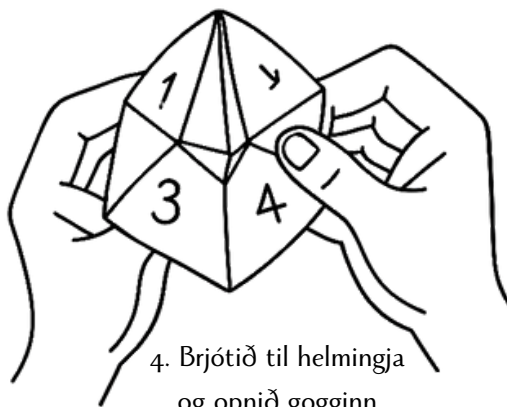
1. Brjótið blaðið í fering



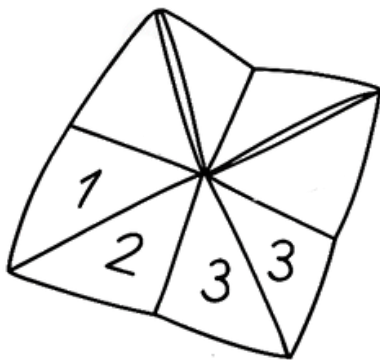
2. Brjótið hornin að miðjunni



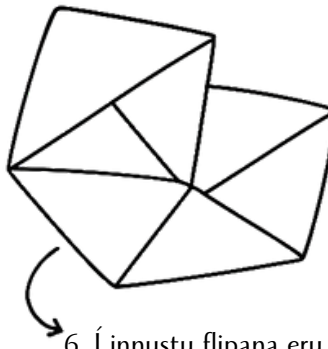
3. Snúið blaðinu við og brjótið hornin aftur að miðju



4. Brjótið til helmingja og opnið gogginn



5. Litið gogginn að framan og skrifið tölur inní flípana



6. Í innustu flípana eru skrifaðar spurningar

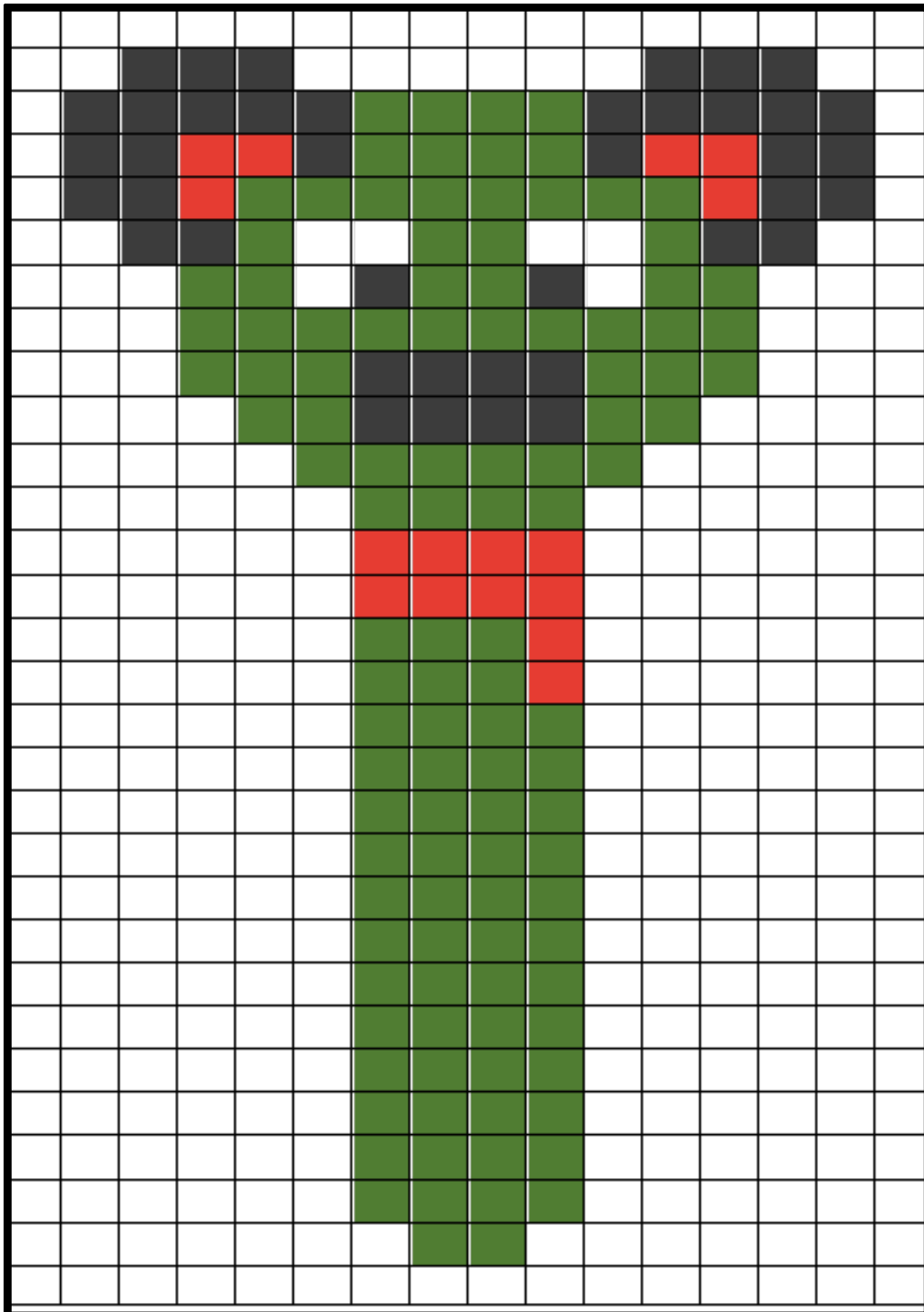
Hugmyndir af spurningum inn í flípana:

- Uppáhalds jólabíómynd
- Skemmtilegasta jólaminning
- Uppáhalds smákökusort
- Skemmtilegast að gera í snjó

B Ó K A M E R K I



- Jólabangsinn er perlaður á 30X30 ferhyrnda plötu
- Okkur finnst best að strauja báðum megin, þannig festast perlurnar ennþá betur saman og ólíklegra er að bókamerkið brotni.



NEFNDU ÞRENT

- Finnið hluti á heimilinu sem passa á reitina.
- Kastið tening og látið hlutinn hoppa áfram um jafn marga reiti
- Nefnið þrennt af því sem stendur á reitnum
- Svona gengur þetta koll af kolli þangað til allir eru komnir á endann.

