



Lag 1

Tomte-brownies

Recept: Malin Andersson (Tasteline)
Foto: Kerstin Eriksson

INGREDIENSER

Brownies

- 3 st ägg
- 200 g mörk blockchoklad
- 175 g mat- och baksmör
- 3,5 dl strösocker
- 2,2 dl vetemjöl

Topping

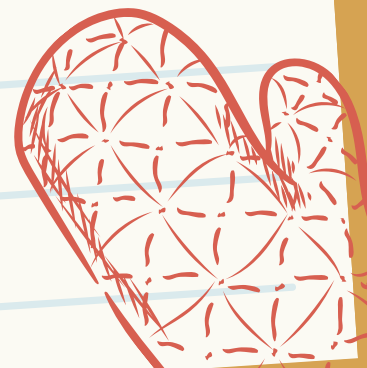
- 2 dl vispgrädde
- 100 g färska jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- Värm ugnen till 150 grader varmluft (175 över/undervärme). Ta fram en ugnform (ca 20x30) och klä den med bakplåtspapper.
- Vispa upp äggen lätt i en skål, ställ åt sidan.
- Bryt chokladen i bitar och smält i en kastrull på låg värme tillsammans med smöret.
- Rör ihop sockret med chokladblandningen, tillsätt vetemjålet och rör om ordentligt.
- Blanda i äggen och rör om tills du har en slät och blank smet.
- Häll smeten i formen och grädda i 30 minuter. Låt sedan brownien svalna och stansa sedan ut rundlar med ett litet glas eller liknande.

MONTERING

- Vispa grädden, den ska vara hård nog att kunna spritsas.
- Spritsa lite grädde på varje chokladrundel, toppa med en jordgubbe och spritsa en liten "tofs" på toppen av varje luva.





Lag 2

Julkrans-pizza

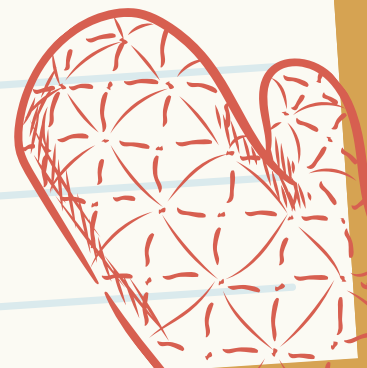
Recept: AI

INGREDIENSER

- Mjöl, olja, vatten, jäst, salt (pizzadeg)
- Tomatsås
- Mozzarellaost
- Grön pesto
- Skivade tomater
- Rosmarin, valnötter och tranbär.

GÖR SÅ HÄR

- Kavla ut degen och forma julkransformade pizzor.
- Sprid tomatsås och toppa med mozzarella.
- Dekorera med rosmarin, tranbär och hackade valnötter för en festlig look. Obs! Fria tyglar - det här är bara inspo!
- Grädda i ugnen tills osten är smält och gyllene.





Lag 3

Chokladbollsgranar

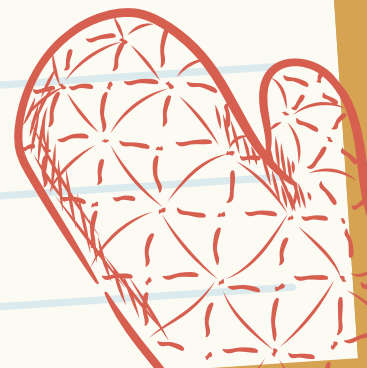
Recept Hannasbageri.se

INGREDIENSER

- 100 g mjukt smör
- 1 1/2 dl strösocker
- 3,5 dl havregryn
- 2 tsk vaniljsocker
- 3,5 msk kakao
- 2 msk kallt espressokaffe (vanligt kaffe funkar också)
- Grön karamellfärg
- Kokos

GÖR SÅ HÄR

- Blanda smör, strösocker och havregryn i en bunke. Blanda därefter i vaniljsocker och kakao och tillsätt sist kallt kaffe. Sätt in smeten i kylen en stund så smeten stelnar lite.
- Häll ned kokos i en skål. Häll ned några droppar grön karamellfärg och rör om tills du får en fin grön färg. Ta sedan ut smeten och forma till granar (ungefär som koner). Rulla i kokosen och låt stelna i kylen.





CANVA STORIES

Lag 4

Tortillarulle med krämig räkfillning

Recept från Sandra Palmqvist / recept.se

INGREDIENSER

- 200 g skalade räkor i lake, avrunnen vikt
- 20 g dill
- ½ äpple
- 200 g färskost med pepparrotssmak
- salt och peppar
- 2 mjuka vetetortillor, 15-20 cm i diam, ev beetroot (röbetssmak för färg om man vill)

Garnering

- 16 skalade räkor
- Riven pepparrot, kan uteslutas

GÖR SÅ HÄR

- Låt räkorna rinna av ordentligt. Hacka dem fint.
- Skölj och hacka dillen, tärna äpplet.
- Rör ihop allt med färskosten och smaka av med salt och peppar. Bred blandningen på på tortillabröden och rulla ihop. Förvara i kyl ihoprullat till servering, max en timme.
- Servering och garnering: Skär rullarna i bitar och fäst ytterligare en räka på toppen med ett litet bambuspett, på varje bit.
- Riv över färsk pepparrot om du vill.

