



Dessert boller

PORSJONER: 8

FORBEREDELSE: 15 MIN

TILBEREDING: 20 MIN

Ingredienser

- Ferdig pizzadeig
- Marshmallows
- Sjokolade
- Sukker og kanel
- Smør til steking



Fremgangsmåte

1. Del pizzadeigen i like deler, 8 er perfekt
2. Legg ditt foretrukne godteri i midten og klem deigen rundt.
3. Stek i smør på steikepanne eller primus tid kan variere men ca 10 minutter. Snu den rundt noen ganger.
4. Bland sammen sukker og kanel som du vender bollene i.



Sjokolade lapper

PORSJONER: 8

FORBEREDELSE: 15 MIN

TILBEREDING: 20 MIN

Ingredienser

- 4 dl kefir
- 5 ss sukker
- 2 egg
- 1 ts natron
- 1 ts hornsalt
- 4 dl hvetemel
- Melkesjokolade
- Marshmallows



Fremgangsmåte

1. Ha kefir, sukker og egg i en bolle og visp sammen med en stålvisp.
2. Sikt i det tørre og fortsett å vispe til en klumpfri røre.
3. Varm opp en stekepanne (gjerne non-stick) på middels varme, pass litt ekstra på om du steker over bål.
4. Legg sjokoladebiter i stekepanna rett etter du har hatt i røra, stek så som vanlig.
5. La barna "grille" marshmallows på bålet og pakk en eller to inni den ferige lappe.
6. NYT!