



RECEPT- SPECIAL!

MORGANS KAFFE

Gott kalaskaffe i sju steg

1. Använd en välvårdad kaffebryggare av valfritt märke.
2. Dosera rätt! 6-8 g till ca 1,5 dl vatten (struket mått). Använd en kaffeböna av hög kvalitet.
3. Tryck på knappen.
4. Kontrollera noga så den lyser.
5. Vänta - gärna nära bryggaren.
6. Avnjut omgående.
7. Upprepa proceduren - gärna samma dag när du blir sugen igen.



HJALLES DRÖMMAR

Recept för ca 50 st

Du behöver

- 100 g smör
- 3 dl strösocker
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 dl rumsvarm rapsolja
- 1 tsk hjorthornssalt
- 4 dl vetemjöl

Gör så här

1. Sätt ugnen på 150°.
2. Vispa ihop smör, socker och vaniljsocker tills det blir vitt och pösigt. Tillsätt nu oljan och sikta ner vetemjöl och hjorthornssalt. Blanda snabbt samman till en smidig deg.
3. Dela degen i 4 bitar. Rulla ut degen till fingertjocka längder och dela varje längd i 12 bitar.
4. Rulla varje bit till en lite boll och lägg på plåt med bakplåtspapper. Lägg inte kakorna för tätt, de flyter ut lite i ugnen.
5. Grädda drömmarna mitt i ugnen ca 25 min.
6. Låt kakorna svalna på plåten, annars går de lätt sönder.

