

Ting du kan gjøre hjemme:

<u>Navn på aktivitet</u>	<u>Beskrivelse</u>	<u>Utstyr som trengs</u>
Banan pannekaker	<p>Banan pannekaker er både enkle å lage og de smaker SUPER godt!</p> <p>Det trengs ikke mange ingredienser og kan toppes med mye forskjellig man gjerne har i kjøleskapet.</p> <p>Fremgangsmåten er både rask og enkel:</p> <p>Først: Ha alle ingrediensene i en bolle og bruk en stavmikser til å mose sammen alt. Hvis du har en blender, kan du bruke den</p> <p>Neste: Stek små pannekaker i en stekepanne på medium varme. Du kan steke tre pannekaker om gangen i en vanlig stekepanne.</p> <p>Til sist: Nyt pannekakene, de trenger nok ikke topping. Men ønsker man det gjerne kan det være godt med syltetøy, frukt eller bær, hvis man har det i kjøleskapet!</p>	<p>For 2 porsjoner trenger du disse ingrediensene:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 stk banan, modne• 2 dl havregryn, lettkokte• 1 dl melk• 1 ts bakepulver• 2 stk egg• 1 ts vaniljesukker <p>Ønsker dere å lage en større porsjon må dere gange alle tallene med 2!</p> <p>Utstyret som trengs:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bolle- Stavmikser/blender- Stekepanne-
Rislapper	<p>Den perfekte desserten hvis det står noe risgrøt igjen fra juleferien!</p> <p>Det trengs ikke mange ingredienser og kan toppes med mye forskjellig man gjerne har i kjøleskapet.</p> <p>Fremgangsmåten er både rask og enkel:</p> <p>Først: Ha risgrøt i en bolle og rør inn sukker, mel, kanel og egg til en passe tykk røre.</p>	<p>For 4 porsjoner trenger du disse ingrediensene:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 dl risgrøt• 1 stor skje sukker• 1 dl hvetemel• 0,5 teskje malt kanel• 2 stk. egg• 1 stor skje smør

	<p>Neste: Stek rislapper i litt smør i en middels varm stekepanne. Snu lappene når de er gylne under og røren begynner å stivne på overflaten. Stek lappene til de er gylne også på den andre siden. Legg ferdige lapper på en rist.</p> <p>Sist: Server lappene med syltetøy, bær, ost eller uten topping</p>	
--	--	--