



HeartCandyThings.com

Tre matretter for 1-2. trinn! Disse matrettene er raske å lage, og passer for både store og små 😊 NB: kan være lurt å få litt hjelp av de voksne hjemme

1. Mini eplekake



Ingredienser:

- 2 ss smelta smør
- 5 ss hvetemel
- 3 ss sukker
- ½ ts bakepulver
- 4 ss eplemost
 - 2 egg
 - 1 ts kanel

Stek i liten kakeform på 190 grader i 30-40 min.

La kaken kjøle seg før du serverer den med en kule med vaniljeis☺

1. Hjemmelaget iskrem på bare 10min!



Ingredienser:

- 1dl kremfløte
 - 1dl melk
 - 3ss sukker
- En liten skvett vanilje
- 1ts hakka sjokolade
 - En klype salt

Slik gjør du det:

1. Ha alle ingrediensene i en zip-pose som plasseres oppi et glass
2. Ta frem en til zip-pose som er dobbelt så stor, og fyll den med masse isbiter og 6ss salt
3. plasser den lille posen oppi den store, lukk igjen posen og rist posen godt i 5 minutter
4. Fun fact: salt og is blandet sammen skaper en kjemisk reaksjon som gjør at isbitene blir enda kaldere (lurt å derfor bruke hansker)



Klipp opp posen og server en iskald og lynrask iskrem☺

2. Lag en cheese regnbuetoast!



Ingredienser:

- Gulost
- 4 (eller så mange dere ønsker) konditorfarger
 - 2 brødsiver

Slik gjør du det:

1. fordel osten i 4 ulike skåler
2. ta oppi en konditorfarge i hver skål
3. fordel osten på brødskiven i et regnbuemønster
4. ta den andre brødskiven over den andre og legg den i en stekeplate med smør i
5. stek toasten på medium varme til den er crispy