

En ny vän



Författare: Albin Kampmann

Illustratör: Signe Nielsen

En ny vän

Författare: Albin Kampmann

Illustratör: Signe Nielsen

Årtaskolan 2021/2022

Det här är Vanilja och det här
är Chokladen. Dom kom nys
ut ur ugnen.



Dom bor på
ett konditori i
Årsta. Det är
deras hem.



Dom leker i
skyltfönstret.
Dom har jätte
roligt.



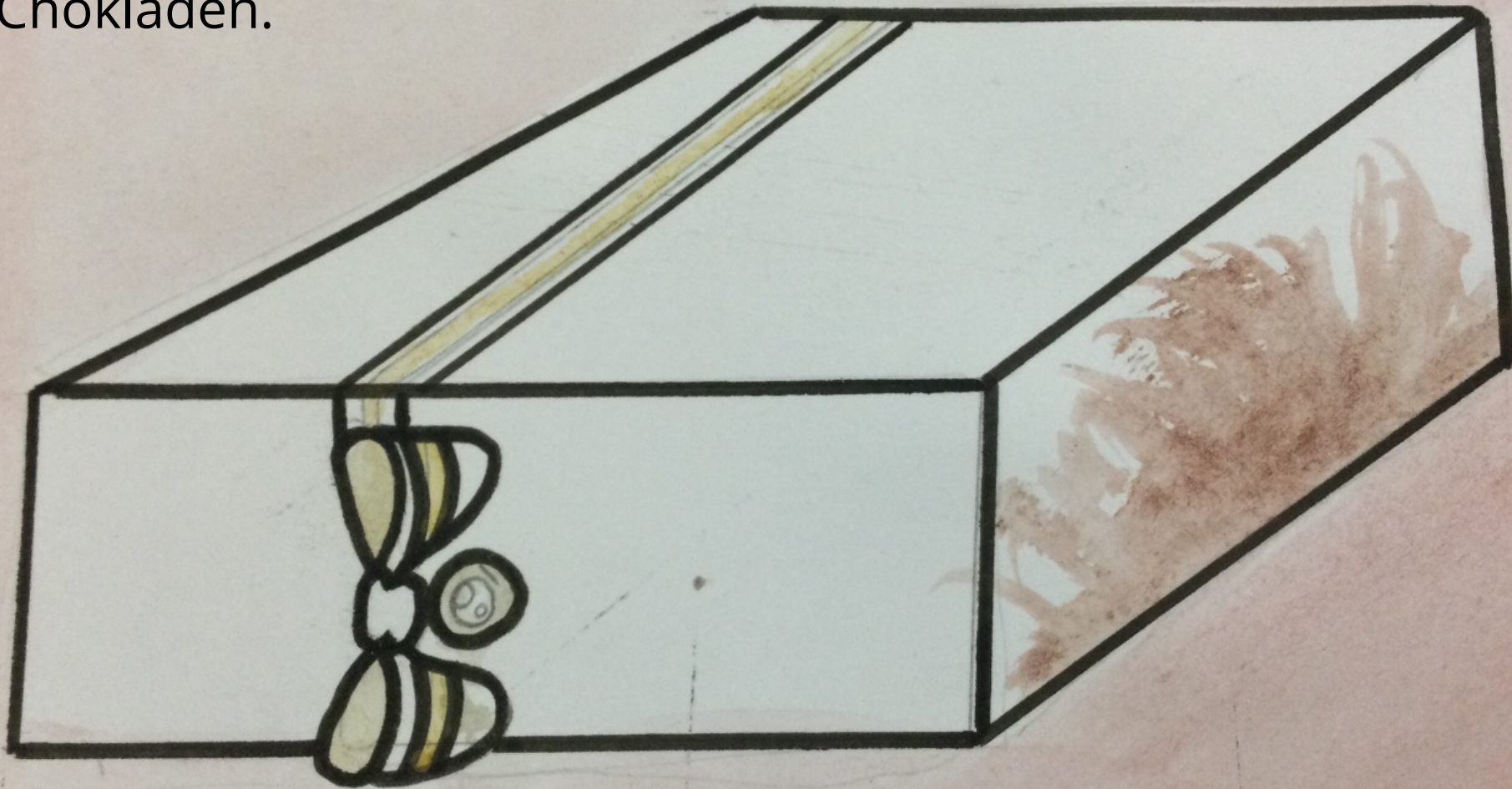
Efter två timmar
är det inte lika
roligt längre.
Dom får tråkigt.



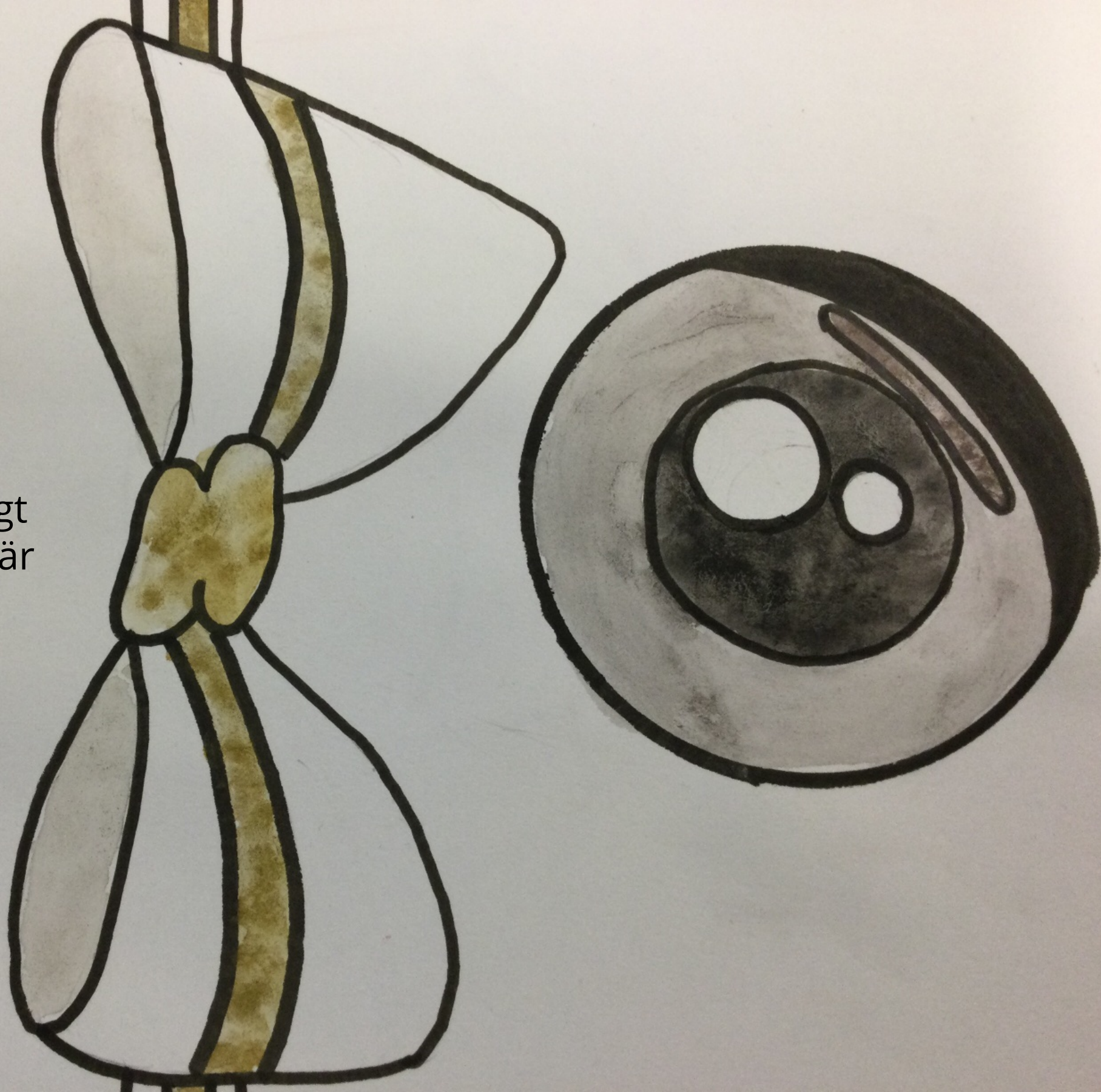
Men plötsligt
lyfter bagaren
upp Vanilja och
lägger i en låda.



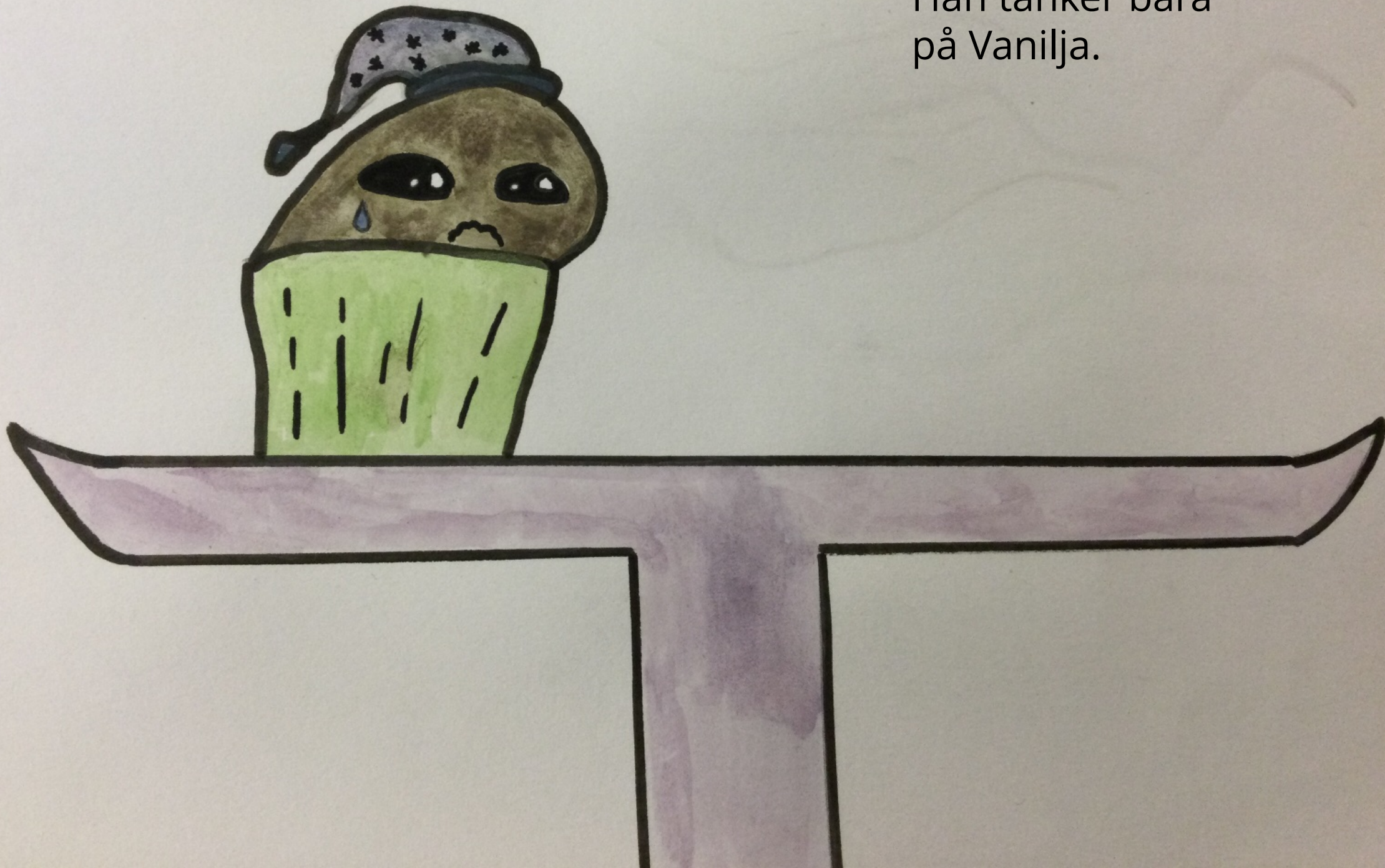
I lådan har Vanilja
ett enda titthål.
Där ser hon
Chokladen.



Hon kollar oroligt
på Chokladen när
hon förs bort.



Den natten sover
Chokladen dåligt.
Han tänker bara
på Vanilja.



Nästa dag har
Chokladen
jättetråkigt.

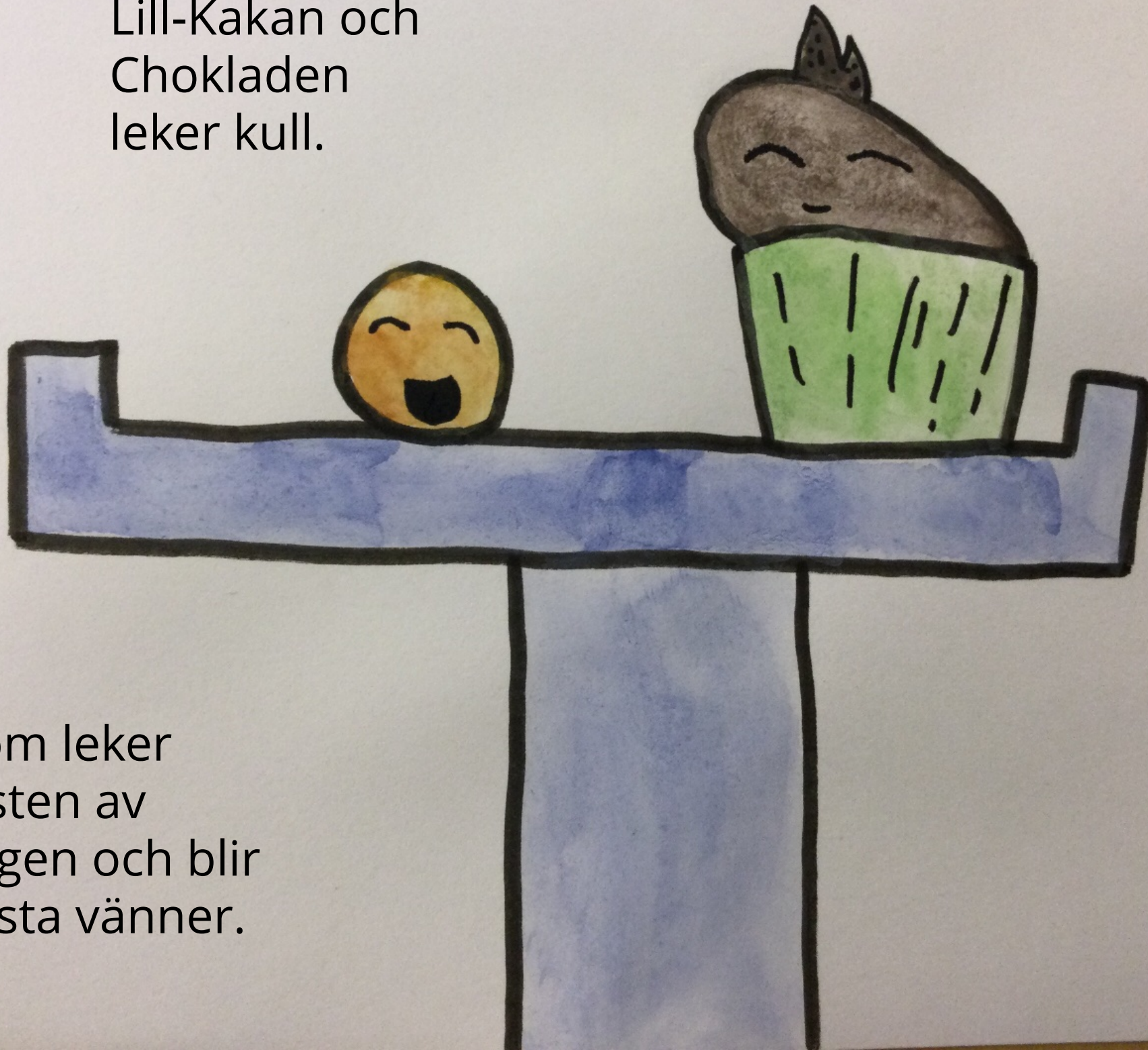
Då hör han
någon som
ropar på honom
han tittar ner
och ser en kaka.
Kakan säger att
han heter Lill-
Kakan.



Lill-Kakan
frågar om han
vill leka.
Chokladen
nickar och
hoppar ner.



Lill-Kakan och
Chokladen
leker kull.



Dom leker
resten av
dagen och blir
bästa vänner.

Vanilja recept

50 g smör eller margarin

1 1/2 dl strösocker

1 tsk vaniljsocker

1/2 dl mat- eller rapsolja

1/2 tsk hjorthornssalt

2 dl vetemjöl (2 dl motsvarar 120 g)

Sätt ugnen på 150 °C.

Rör smör, socker och vaniljsocker smidigt. Tillsätt oljan lite i taget under vispning. Blanda hjorthornssalt lite av mjölet och rör ner i degen. Arbeta in reste mjölet.

Rulla små kulor av degen. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper.

Grädda mitt i ugnen ca 15 - 20 minuter. Låt kakor kallna på plåten.

Chokladen recept

150 g Mat & Bak Smör

2 st Ägg

2 dl Strösocker

3 dl Vetemjöl

1 dl Kakao

2 tsk Bakpulver

1.5 tsk Vaniljsocker

0.5 tsk Salt Fint

1 dl Standardmjölk

100 g Mörk Blockchoklad

Börja med att vispa ihop alla ingredienser ordentligt förutom mjölken.

Sedan tillsätter du mjölken under omrörning.

Till sist häller du upp smeten i muffinsformar och gräddar dem i mitten av ugnen i ca 20 minuter i 170 grader Celsius.

Lill-Kakan recept

2 dl mjöl

1.5 dl strösocker

1.5 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

125 gram rumsvarmt smö

2 st ägg

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Smält smöret och ställ åt sidan, låt svalna lite.

3. Vispa ägg och strösocker pösigt i en bunke.

4. Blanda vetemjöl, kakao, bakpulver, vaniljsocker och salt i en annan bunke. Tillsätt mjölk, smält smör och ägg- och sockerblandningen och blanda ihop till en smet.

5. Hacka chokladen och blanda ned i smeten.

6. Fördela smeten i muffinsformar, fyll dem ca 2/3 delar. Grädda mitt i ugnen i ca 18-20 minuter.

SLUT

**Tack för att du
har läst våran
bok.**