Sammandrag innebandy

Försäljning av varmkorv, toast, kaffe, festis, hembakad kaka och godis.

Kontakta kansliet i god tid så kan ni låna från föreningen

* Stor kaffebryggare med tappkran
* Varmkorv kantin och korvtänger
* Smörgåsjärn

Inköpslista

1 fpk brygg kaffe

1 l mjölk

75 kaffekoppar

2-3 kartonger festisar

2 stora korvburkar

5 påsar korvbröd

1 ketschup

1 senap

2 fkp servetter

2 franskor

1 stor fpk skinka

1 stor fpk färdig skivad ost

1 flytande margarin

Godis efter egen smak…..

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Långpannekladdkaka, 175 grader ca 35 min i mitten av ugnen | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 8 ägg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 dl socker | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 tsk vaniljsocker | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 krm salt |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 dl kakao | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 dl mjöl |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 400 gram smält mjölkfritt margarin | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vispa ägg och socker poröst. Blanda i övriga ingredienser. Smöra med mjölkfritt smör och bröda | | | | | | | | | |  |  |
| en långpanna, häll i smeten. Grädda i ca 35 min. Dela kakan i 30 bitar | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sylvia kaka, 175 grader ca 15 min nedre delen | | | | |  |  | Glasyr |  |  |  |  |
| 6 ägg |  |  |  |  |  |  | 200 gr smält smör | |  |  |  |
| 6 dl socker | |  |  |  |  |  | 2 äggulor |  |  |  |  |
| 3 dl vatten | |  |  |  |  |  | 2 dl socker | |  |  |  |
| 6 dl vetemjöl | |  |  |  |  |  | 4 tsk vaniljsocker | |  |  |  |
| 6 tsk bakpulver | |  |  |  |  |  | 2 dl kokosflingor | |  |  |  |
| Vispa ägg och socker poröst. Blanda i övriga ingredienser. Smöra med mjölkfritt smör och bröda | | | | | | | | | |  |  |
| en långpanna, häll i smeten. Grädda i ca 15 min. Medan kakan gräddas görs glasyren, smält | | | | | | | | | |  |  |
| smöret, blanda sedan i övriga ingredienser. Bred på glasyren och toppa med kokosflingor. | | | | | | | | | |  |  |
| Dela kakan i 30 bitar | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Chokladbollar, 60 st pingis stora | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 400 gram mjölkfritt margarin, rumstempererat | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 dl socker | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 msk vaniljsocker | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 msk kakao | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 dl havregryn | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 msk kallt kaffe | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Blanda alla ingredienser. Forma pingis stora bollar som sedan rullas i pärlsocker eller kokosflingor. | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |