

Perfekta bakrecept för oväntade besök

Nina Hermansen berättar i förordet till *Baka på 30 minuter* hur hon i de tidiga tonåren för första gången skulle göra en tårtbotten, och istället för två teskedar blandade två deciliter bakpulver i smeten. Och att detta satte igång en kemisk reaktion som gjorde så att smeten formligen exploderade i köket. Men så som Nina Hermansen sedan skriver i denna härliga bok om bakning, ska man aldrig vara rädd för och misslyckas och inte heller ge upp.

Ända sedan Nina Hermansen blev uttagen att delta i tv-programmet Hela Sverige bakar 2012 – men inte vann – har hon haft en dröm om att få ge ut en bok. Nu har hon gjort det. Och jag tycker att hon har lyckats riktigt bra.

Det här är en perfekt receptbok att ha hemma när man får oväntat besök. För vad är väl godare att servera till kaffet än något egenhändigt nybakat, istället för en torr skorpa från närbutik. Själv bakade jag genast chokladkubbar som tog endast 20 minuter från start till mål. Mmmm... jättegott!

Det som gör mig extra glad är att det i slutet av boken finns några recept på matbröd som man snabbt kan blanda ihop och grädda och efter 10-15 minuter få varma frallor till frukosten. Det ska bli kul att överraska min partner med på födelsedagsmorgonen.

Text: Peter Roth

Författarporträtt: Ulrika Ekblom

Baka på 30 minuter

Nina Hermansen

Bonnier fakta

NINA HERMANSEN

SMÅKAKOR
MUGGKAKOR
BULLAR
SMÖRDEG
MJUKA KAKOR
PAJER
MATBRÖD

BAKA PÅ 30 MINUTER

BONNIER FAKTA