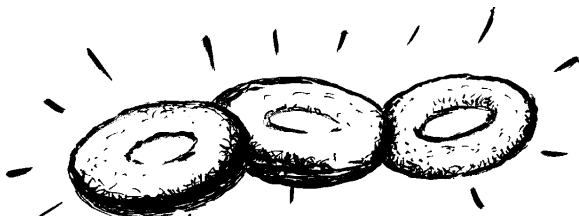


## HIMMELSKA MUNKAR



Munkar, grisar, flottyringar, pösmunkar ... Kärt barn har många namn. Munken är ett friterat bakverk av vetedeg från den tid då man inte hade järnspis.

C. H. Hagdahl, en berömd kokboks författare på 1800-talet, har flera recept på munkar med fyllning, bland annat apelsin, päron, jordgubb och kastanj.



Ordet munk fanns redan på 1600-talet, även munkpannan där degbullarna friterades. Men om det var klostermunkar som först bakade munkar är inte känt. Däremot vet man att nunnorna i 1500-talets Venedig älskade att baka, däribland flottyringar, som de gav bort i present.



Tårtor för fruntimmersveckans alla flickor hittar du på [www.arla.se](http://www.arla.se)