



PEPPARKAKOR

Ingredienser

1,5 dl sirap
3 dl strösocker
200 g smör
1,5 dl grädde, visp
1 msk ingefära (malen)
1 msk kanel, malen
 $\frac{1}{2}$ msk nejlikor, malda
1,2 liter vetemjöl
1 msk bikarbonat

Gör så här

1. Häll sirap, socker och smör i en kastrull. Värm tills allt är smält. Tillsätt grädden och kryddorna och rör om.
2. Blanda bikarbonat med lite av mjölet och rör ner i smeten. Tillsätt resten av vetemjölet och arbeta samman degen.
3. Tillsätt resten av vetemjölet och arbeta samman degen.
4. Låt degen vila över natten i kylskåp.
5. Kavla ut degen mycket tunt på mjölat bakkbord och ta ut kakorna med mått.
6. Lägg dem på plåtar och grädda i ugn (225°) ca 5 min.
7. Låt kakorna svalna på plåten. Det blir ca 150 - 200 st.