

inköpslistan.se

Av: cleef

150 st

Övrigt, Bakning

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
$^1/_2$ 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 bakbord 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.