

Pepparkakor

Ingredienser:

4 dl vetemjöl
+ 1 dl vetemjöl
till utbakningen
2 krm salt
1 tsk bikarbonat
3 tsk mald kanel
1,5 tsk mald kryddnejlika
1,5 tsk mald ingefära
1 tsk mald kardemumma

100 g margarin
1,7 dl socker
0,5 dl sirap
0,7 dl vatten



Gör såhär:

Degen:

- Blanda 4 dl mjöl med salt, bikarbonat och pepparkakskryddorna.
- Låt margarinet bli mjukt och rör sedan ihop med socker och sirap. Tillsätt lite vatten i taget, under omrörning. Tillsätt lite mjölmix i taget.
- Knåda degen. Den ska släppa från kanterna. Om den inte gör det, tillsätt mer mjöl.
- Täck över degen och låt vila i kylskåp över natten.

Kakorna:

- Mjöla din kavel och ditt bakbord. Kavla ut en bit av degen till en 1,5 mm - 2,5 mm tjocklek. Stansa ut dina pepparkakor och lägg på bakplåtspappersklädd plåt. Fördela pepparkakor på olika plåtar utefter storlek. Grädda efter hand när plåtarna blir fulla.
- Sätt ugnen på 200°C. Grädda i mitten av ugnen. Grädda små pepparkakor 6-7 min, stora 7-8 min eller tills de fått fin färg.
- Låt svalna på galler.