

Pepparkaksdeg

Ingredienser

400 g (drygt 3 1/2 dl) strösocker

400 g (knappt 3 dl) sirap

200 g smör

1000 g (ca 17 dl) vetemjöl

25 g (1 1/2 msk) bikarbonat

2 tsk malen ingefära

2 tsk malda nejlikor

2 tsk malen kanel

1 1/2 dl vatten



Så här gör du

Koka upp socker, sirap och smör i en tjockbottnad kastrull.

Blanda ihop de torra ingredienserna och vattnet i en degblandare.

Häll på den varma socker-sirap-smörblandningen.

Blanda till en slät deg.

Låt degen stå och svälla i rumstemperatur under plastfilm till nästa dag.

Värm ugnen till 200 grader.

Kavla ut degen tunt (2 millimeter) på mjölat bakbord. Skär ut husdelarna och lägg på bakplåt med silopatduk.

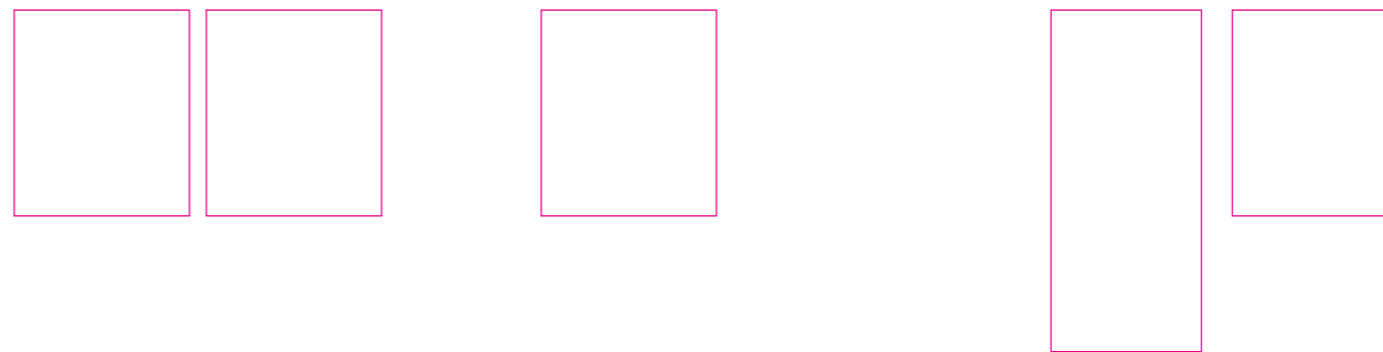
Grädda mitt i ugnen i 5-6 minuter, om du har varmluftsugn och 8-9 minuter med vanlig ugn.



**God Jul
&
Gott Nytt År**

önskar Magnus & Kjell

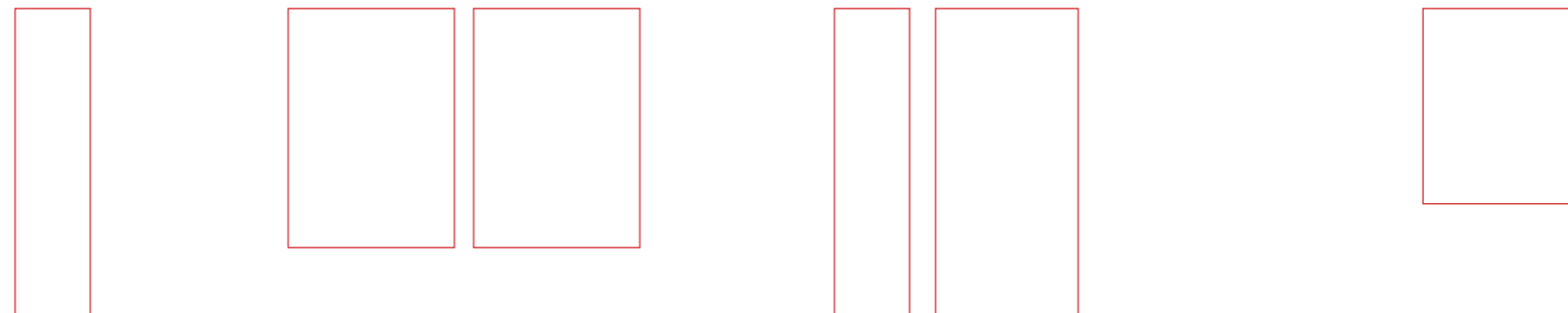
(3)



4

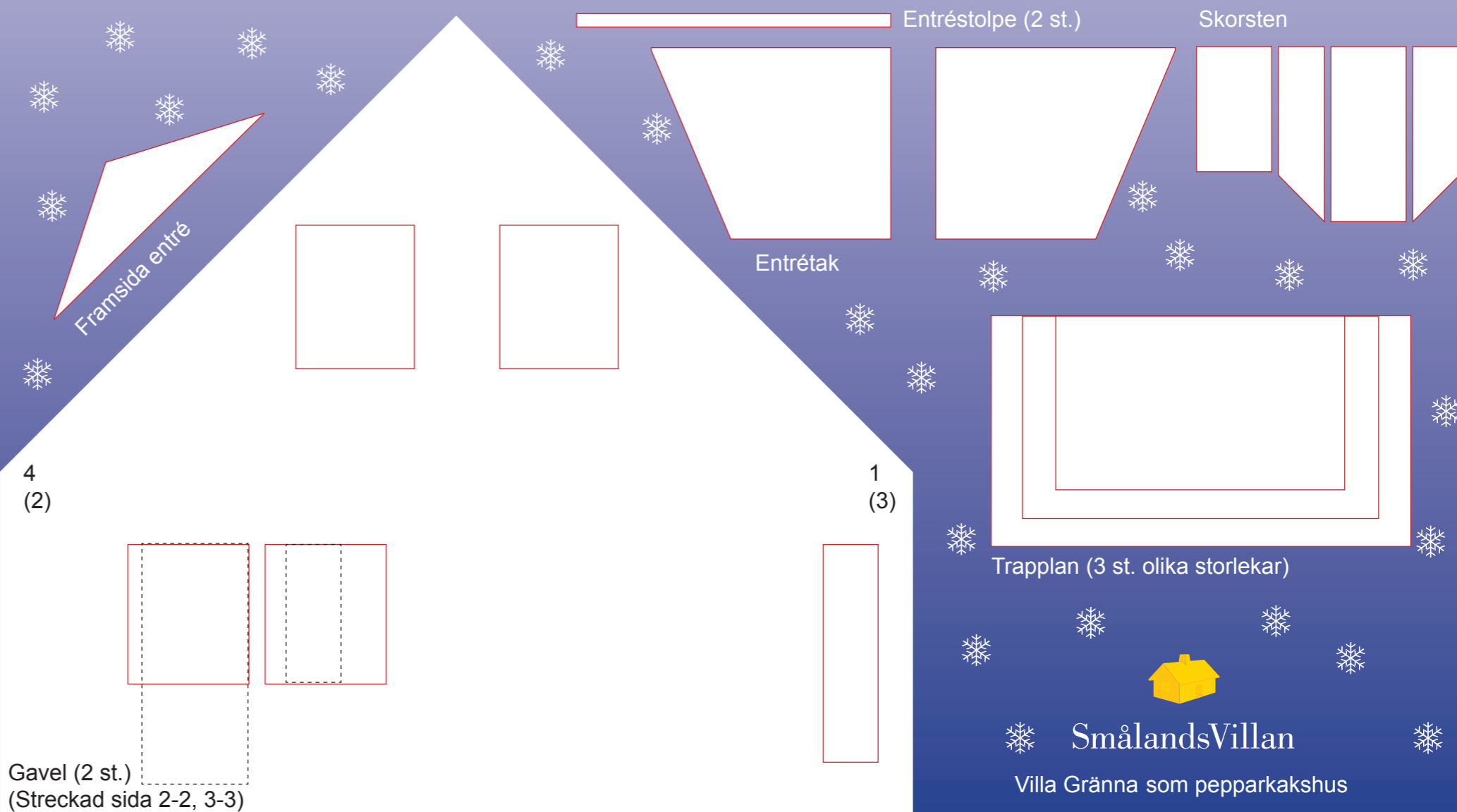
Baksida

1



(2)

Framsida



SmålandsVillan

Villa Gränna som pepparkakshus