

SVENSKA pepparkakor

INGREDIENSER

40–60 ST

1,5 dl ljus sirap

2,5 dl brun farin

1 tsk malen kryddnejlika

1 tsk malen ingefära

2 tsk malen kanel

2 tsk malet

pomeransskal

175 g Svenskt Smör
från Arla, rumsvarmt

1,5 dl Arla Köket®
vispgräde

10–11 dl vetemjöl

2 tsk bikarbonat

GÖR SÅ HÄR: Blanda ihop sirap, farinsocker, kryddor och smör i en bunke. Rör ner grädden i kryddblandningen. Tillsätt mjölet blandat med bikarbonat och rör tills allt är blandat. Låt degen vila ett dygn i kyl. Ta fram degen 1 timme innan utbakning. Sätt ugnen på 225°. Kavla ut degen tunt på mjölad bänk och ta ut kakorna med mått. Lägg figurerna på en plåt med bakplåtspapper. Baka pepparkakorna mitt i ugnen cirka 5 minuter.

Bild: Stina Wirsén



GLASYR

Rör ihop 2 dl
florsocker med
en halv äggvita
och några
droppar
ättikssprit.
Färgsätt med
karamellfärg
om du vill.

Julstöka med oss.

Recept, pyssel, tips och annat kul
hittar du på www.arla.se/jul.