



Pepparkakskola

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En vanlig julkola med pepparkakskrydda i, använd gärna egengjord, mycket godare än de man köper i påse i affären.

Jag brukar bryna smöret också för ännu godare smak, men det går bra att bara smälta det vanligt.



INGREDIENSER

100 g smör
3 dl socker
2 dl grädde
1 dl ljus sirap
1.5 msk pepparkakskrydda

GÖR SÅ HÄR

1 Bryn smöret, det går bra att bara smälta det också.

2

Blanda i övriga ingredienser och koka upp till mellan 123-127 grader, beroende på hur mjuk du vill ha. Ju varmar, desto hårdare.

3

Häll i en bakplåtspappersklädd ugnform eller liknande och låt svalna innan du skär upp den i bitar. Ett tips är att ha lite neutral olja på kniven när du skär så går det smidigare.