



Gammaldags frukostpepparkakor

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **10**



Knäckigt sega och goda frukostpepparkakor som får vilken morgontrött människa som helst att vakna till liv.

Dessa mjuka pepparkakor för verkligen minnena tillbaka till barndomen för min del. Dessa serverades hemma hos både farmor, mormor och gammelmormor med mycket smör på och ett glas kall mjölk till. Fantastiskt goda och dessutom både billiga och lätta att göra. Receptet räcker till ca 20 st pepparkakor. Det tillkommer vilotid i kylskåp på ca 12 timmar för degen.



INGREDIENSER

3 dl ljus sirap
1 tsk malen ingefära
1 tsk kanel
2 tsk finmald kardemumma
1 msk bikarbonat

1 msk mjölk
7 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll sirap i en skål med ingefära och kanel. Ta i bikarbonat och mjölk. Tillsätt vetemjöl och arbeta ihop till en smidig deg. Forma degen till en rulle och rulla in den i bakplåtspapper, låt den vila i kylskåp i 12 timmar.
- 2** Ta upp degen på mjölat bakbord och forma till rullen så att den blir jämn och rund. Skär i 20 bitar och tryck till dem lätt, lägg på bakpappersklädd plåt och baka av på 200 grader i 6-8 minuter. Låtr svalna och förvara sedan i plastpåse.