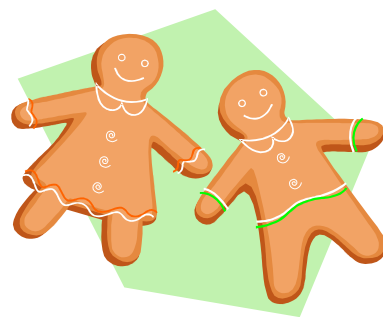


225°C 3.5 - 4 min för tunna pepparkakor

Luvans pepparkakor
ca 300 stycken



1.5 dl	Sirap	}	Kokas bara upp
1.5 dl	Vatten		
4.5 dl	Socker		

Blanda sedan ner 300 g smält smör i kastrullen.

14 dl Vetemjöl
1.5 msk Ingefära
4 msk Kanel
1.5 msk Malda Nejlikor
1 msk Bikarbonat
2 msk Kardemumma

Blanda ihop alla torra ingredienser, och rör ner det i kastrullen.
Jobba ihop degen med en träslev, eller liknade.

Låt degen vila till nästa dag. Det funkar inte att baka samma dag!

Ta ur degen i god tid från kylan, för den är stenhård.

Kan förvaras länge i kylskåp i tättslutande förpackning.

