

Pepparnötter

Ingredienser

Portioner: 65 st

- 200 g rumsvarmt smör
- 1 msk ljus sirap
- 2 dl socker
- 1 ägg
- 6 dl vetemjöl
- 2 tsk bikarbonat
- 2 tsk malen kanel
- 1 tsk malen ingefära
- 1 tsk malen kryddnejlika

Dekoration:

- 1-2 dl pärlsocker



Gör så här

- Sätt ugnen på 175°C.
- Rör smör, sirap och socker pösigt. Tillsätt ägget.
- Blanda samman vetemjölet med bikarbonat och samtliga kryddor. Vänd ner i äggsmeten.
- Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i 8 lika stora delar (för 64 st). Rulla ut till längder och dela varje i ca 8 lika stora bitar.
- Rulla dem till bollar och tryck fast pärlsocker på ena sidan så att dem blir lite platta, lägg på bakpappersklädda plåtar.
- Grädda i mitten av ugnen i ca 12 minuter.