



Hunajapiparkakut

Aineet: 200 hunajaa
200 g sokeria
50 g voita
1/4 tl suolaa
1 muna
1/2 dl maitoa
2 tl soodaa
n. 600 g vehnä jauhoja

Valmistus: Kiehauta kattilassa hunaja, sokeri, voi ja mausteet. Jäähdytä seos ja lisää joukkoon muut aineet. Anna taikinan kovettua kylmässä. Kaaviloi sitten taikinasta ohut levy ja ota siitä muotilla piparkakkuja. Paista niitä 175 asteen lämmössä n. 25 min. Piparkakut voit jäähtyneinä koristella sokerivesikuorrutuksella.

www.superkokki.com