



Martan pehmeät piparit

Aineet: 1 1/2 dl siirappia
1 1/2 dl sokeria
1 tl kanelia
1 tl pomeranssia
1/2 tl neilikkaa
150 g
leivontamargariinia
1 muna
2 tl soodaa
7 1/2 dl vehnä jauhoja

Valmistus: Kiehauta kattilassa siirappi, sokeri ja mausteet. Jäähdytä hiukan ja lisää margariini. Sekoita kunnes rasva sulaa. Lisää jäähtyneeseen seokseen muna ja jauhot, joihin olet sekoittanut soodan. Leivo taikinasta kaaviloiden ja muoteilla irrottaen piparkakkuja ja kypsennä niitä uunin keskiosassa 200 asteessa noin 8 minuuttia.

www.superkokki.com