



Jouluiset piparit

Aineet: 3 dl siirappia
1 tl kanelia
1 tl inkivääriä
1 tl neilikkaa
1 tl pomeranssia
250 g margariinia
2 dl fariinisokeria
1 muna
2 tl soodaa
6 dl vehnä jauhoja
3 dl ruisjauhoja

Valmistus: Kiehauta siirappi ja mausteet. Mausteet voit korvata piparkakkumausteella. Vaahdota ensin rasva ja sokeri ja vatkaa muna vaahtoon. Lisää tähän seokseen jäädytetty siirappiseos ja jauho-soodaseos. Anna taikinan kovettua viileässä vaikka vuorokauden. Kaulitse taikina ja ota muotilla pipareita leivinpaperille. Paista piparit 225-asteisessa uunissa rapeiksi. Taikinasta saadaan 140 tähteä tai sydäntä.

www.superkokki.com