



Skurna pepparkakor

200 g smör
2 dl Dansukker strösocker
1 dl Dansukker Ljus Sirap
2 tsk kanel
2 tsk ingefära
1 tsk bikarbonat
2 tsk malda nejlikor
6 dl vetemjöl
1 ½ dl hackad sötmandel

Rör ihop smör, socker, sirap och kryddor.
Tillsätt bikarbonat, blandat med mjöl och mandel.

Dela degen i två bitar och forma två fyrkantiga längder. Linda in dem i plastfolie och låt vila i kylan en timme.

Skär deglängderna i tunna skivor och grädda i 200 °C i 12 minuter.