

Linneas pepparkakor.

Ingredienser

| | |
|---------|---|
| 2 kkp | Mörk sirap |
| 4 hg | Smör (rumsvarmt) |
| | Vispas pösigt i assistent |
| <hr/> | |
| 25 gram | Ingefära, liten burk |
| 1 | Knivudd kryddpeppar |
| 2 tsk | Kardemumma |
| ½ | Flaska cederolja |
| | Rivet skal & saften av en citron |
| 3 dl | Vispad grädde |
| 1 kg | Vetemjöl = ca: 16-17 dl |
| 50 gram | Bikarbonat |
| 8 hg | Strösocker – drygt 13 dl, sätts i <u>sist</u> ! |

Låt degen vila 2 dygn i kylskåp.

Rulla ut till runda kulor, inte så stora.

Ha ordentligt mellanrum !

Grädda 45 min i 100 grader.

Lycka till !