



### Kryddiga Mandelpepparkakor

Dessa pepparkakor är enkla att göra och kan med fördel skäras, om man inte hellre vill kavla degen och göra figurer. I så fall är det enklare om man utesluter mandel.

#### Till ca 200 pepparkakor behövs:

- 3 1/4 dl farinsocker
- 2 dl ljus sirap
- 350 g smör
- 3 msk mald kanel
- 1 msk mald kryddnejlika
- 2 msk mald ingefära
- 3 dl skållad mandel (kan uteslutas)
- 1,1 liter vetemjöl
- 2 tsk bikarbonat

#### Gör så här:

Ta en tjockbottnad kastrull och håll i farinsocker, sirap, smör och kryddorna. Låt detta sjuda under omrörning i några minuter. Låt smeten svalna. Hacka den skållade mandeln grovt och blanda med mjöl och bikarbonat. Rör sedan ner mjölblandningen i den avsvalnade siraps-smeten och arbeta ihop allt till en fast deg. Om degen känns för lös, kan man ta i lite mer mjöl efter behov. Lagg degen att vila på ett bakplåtspapper i ca 30 minuter (i rumstemperatur).  
Forma degen till fyra rullar och linda in dem i smörpapper. Ställ kallt i ett par timmar, gärna över natten.

Sätt ugnen på 175°. Skär degen i tunna skivor med en vass kniv och lägg skivorna på plåtar med bakplåtspapper. Vill du istället göra figurer, så får du kavla ut degen. Grädda pepparkakorna i omgångar i mitten av ugnen i 7-8 minuter. Låt dem svalna på plåten. Klart!

*God Jul & Gott Nytt År!*

*önskar dina vänner på Menarini*

*Johan*

*Agnes*

*Dagnis*

*Elisabeth*

