Pepparkakor

Antal: julkalender_lucka14

Visst hör pepparkakor julen till! I år bestämde jag mig för att göra min egen deg istället för att köpa färdig, och oj så gott det blev! Du kan också välja att piffa till dina pepparkakor lite extra och dekorera dem med kristyr.

Pris: 1 kr

Pepparkaksdeg:
4.75 dl fint fullkornsmjöl
0.5 tsk bakpulver
1 msk kanel
1 msk ingefära
0.75 tsk nejlika
0.6 dl mandelsmör
1.25 dl växtmjölk
0.6 dl lönnsirap
1 msk melass (kan uteslutas)
1.25 dl kokossocker

Kristyr:
Florsocker + vatten

Blanda alla torra ingredienser till pepparkaksdegen utom kokossockret i en bunke.

Om ditt mandelsmör inte är rinnigt, värm det i mikron tills det blir mjukt. Blanda sedan ut det med växtmjölken, lönnsirapen, melassen och kokossockret och rör om så du får en jämn smet.

Tillsätt de blöta ingredienserna i de torra och blanda tills du får en jämn och fin deg, antingen i en bakmaskin eller för hand. Tillsätt en skvätt extra mjölk om det behövs.

Knåda degen och forma en boll. Plasta in den i plastfolie och lägg den att vila i kylen i 1 timme innan du fortsätter.

När pepparkaksdegen vilat, dela den på mitten och kavla ut ena halvan i taget på ett mjölat bakbord. Kavla den så tunt det går och använd sedan valfria pepparkaksformar och tryck ut dina pepparkakor.

Lägg kakorna på en plåt med bakplåtspapper och grädda dem sedan mitt i ugnen på 175 grader i ca 12 minuter, beroende på pepparkakornas storlek och tjocklek. Låt dem svalna helt på galler efter gräddning innan du går vidare till dekoreringen.

För att göra kristyr, blanda florsocker med en liten mängd vatten tills du har en tjock, följsam massa. Det behövs väldigt lite vatten så ta några droppar i taget. Använd en spritspåse för att fördela kristyren i önskade mönster på dina pepparkakor, och låt sedan kristyren torka innan du förvarar dina pepparkakor i en plåtask.