

Recept

Pepparkakor med rå choklad

Ingredienser:

350 g smör

700 g (8 dl) kokossocker

2,5 dl ljus ekologisk sirap

2,5 dl vatten

30 g bikarbonat (natriumbikarbonat) Crearome

25 g mald nejlikapulver eko Crearome

30 g mald kanelpulver eko Crearome

10 g mald ingefärspulver eko Crearome

1300 g (2,1 l) vetemjöl

50 g (ca 1 dl) kakaopulver rå eko Crearome

Gör så här:

1. Blanda smöret med alla övriga ingredienser i en degblandare till en jämn deg (eller blanda och knåda för hand). Låt vila i kylan 1-2 dygn.
2. Kavla ut degen tunt och skär ut pepparkakor i önskad form eller använd formar.
3. Värm ugnen till 175 grader och grädda pepparkakorna 4-6 minuter på plåt med bakplåtspapper.



Följ bloggen:
Naturen till dig ·
naturentilldig.blogspot.se



NATUR *K*OSMETIK
kompaniet