

Tummat piparit

1/2 dl siirappia

2 dl sokeria

250 g voita tai margariinia

2 tl kanefia

2 tl inkivääriä

1/2 tl neisikkää

2 tl pomeranssin kuorta

❖ *kiehauta ainekset kattilassa, sekoittele puuhaarukalla*

❖ *vatkaa haaleaksi (laita viileää vettä tiskiastaaseen viitisen senttiä, kattila sinne)*

2 kananmunaa

❖ *sisää munat sekoittaen*

1 tl suolaa

2 tl soodaa

n.9 tl vehnä jauhoja

❖ *sekoita keskenään, katso ettei jää soodapaakkuja*

❖ *Sisää jauhot -huom, taikina on söysää! Leipossa tulee sisää jauhoja mukaan*

❖ *kaavi taikina pakastepussiin, laita jääkaappiin/pakastimeen nukkumaan yön ysi*

❖ *seivo mieleisiäsi piparkakkukuvioita*

paista 200 ° C ylälämmössä

Koristele:

*Kananmunavalkuainen + tomusokeria niin paljon että tahna on jäykkää -kaavi pakastepussiin *, tee pikku reikä ja purista koristekuvioita pipareille*

**kannattaa hankkia erikoisvahvoja pusseja, esim. lihapakastuspusseja -ne kestävät puristamista*

Riemullista joulun aikaa!