



Pepparkakor från Löfstad slott

Du behöver

160 g smör
160 g socker (knappt 2 dl)
160 g sirap (drygt 1 dl)
1,6 dl vispad tjock grädde
1 tsk mald ingefära
1 tsk malda nejlikor
1 tsk mald kanel
2 krm mald kardemumma
1 tsk bikarbonat
2 krm cedroolja (finns bla på Apoteket), kan
ersättas med citronolja
ca 1 liter vetemjöl
1/2 äggula

Gör så här

Alla ingredienser blandas väl till en fast deg som får vila svalt i minst 12 timmar.

Spara en del av mjölet till utbakningen.

Degen kavlas ut tunt.

Gräddas vackert bruna i medelgod ugnsvärme, ca 200°, i 4-5 minuter.