



## Godaste pepparnötterna

125 st

### Du behöver

150 g margarin  
1 dl socker  
0,5 dl sirap  
1,5 tsk kanel  
1,5 tsk ingefära  
1,5 tsk nejlikor  
1,5 tsk malen eller finstött kardemumma  
1 tsk bikarbonat  
4 dl vetemjöl

### Gör så här

Rör margarin och socker poröst, gärna med elvisp. Blanda sedan i sirap och kryddor, sist bikarbonat och mjöl. Arbeta ihop till en deg.

Låt den vila några timmar eller över natten. Rulla längder och skär dem i små bitar. Rulla bitarna till hasselnötsstora kulor och lägg på lätt smorda plåtar.

Grädda mitt i ugnen, 10-12 minuter i 150°. Pepparnötterna ska vara ljusa och torra rakt igenom.

[firaJul.nu](http://firaJul.nu)