



Pepparkakor - tradicionalni švedski božični keksi

SESTAVINE:

- 250 g margarine
- 250 g sladkorja
- 1/4 dcl tekoče sladke smetane
- 1/2 dcl javorjevega sirupa
- 4 žličke sode bikarbone
- 2 žlički mletega ingverja
- 1,5 žličke mletih klinčkov
- 3,5 žličke cimeta
- 1,3 l bele moke



Priprava:

Vse sestavine, razen moke in sode bikarbone, zmešamo v loncu in rahlo segrevamo, da se margarina in sladkor stalita. Odstavimo tik pred vretjem. Pustimo, da se malo ohladi, nato na zmes presejemo moko in sodo bikarbono. Zamesimo mehko testo in pustimo, da en dan počiva. Naslednji dan testo razvaljamo, z modelčki izrežemo piškotke, ki jih nekaj minut pečemo v pečici pri 225 stopinjah Celzija. Ko so keksi ohlajeni, jih porišemo s sladkorno glazuro.