

Pepparkakor

300 g	margarin
4 dl	socker
1 dl	sirap
2 dl	vatten
1 msk	ingefära
1,5 msk	kanel
0,5 msk	kryddnejlika
1 msk	bikarbonat
13 dl	vetemjöl

- Rör margarin och socker pösigt.
- Tillsätt sirap, vatten, kryddor och mjölet blandat med bikarbonaten.
- Arbeta ihop till en deg.
- Låt degen vila över natten insvept i plastfolie.
- Kavla ut degen och tag ut kakor med mått av olika figurer, lägg på plåt.
- Grädda i 200-250° C i 5-7 min.

