

Piparkökur

4 dl. Hveiti

1 ¼ dl. Sykur

1 tsk. negull

1/8 tsk. pipar

2 tsk. kanill

1 tsk. matarsóti

90 gr. Smjörlíki

½ dl. Mjólk

½ dl. Sýróp

Aðferð:

1. Láttu hveiti, sykur, negul, pipar, kanil og matarsóta í eina hrúgu á borð.
2. Búðu til holu í miðja hrúguna og settu sýróp og mjólk í hana, myldu svo smjörlíkið saman við
3. Blandaðu öllu vel saman og hnoðaðu deigið á hveitistráðu borði þar til það er slétt og sprungulaust.
4. Taktu bút/búta úr deiginu og láttu ofan á smjörpappir, settu annan smjörpappir ofan á og flettu það frekar þunnt út með kökukefli
5. Búðu til kökur með mótum eða glasi, raðaðu þeim á pappírsklædda bökunarplötu og bakaðu ofarlega í ofni í 8-10 mín við 200°C