



Paraisten piparkakut

1 1/2 dl	siirappia
2 1/3 dl	sokeria
250 g	voita
2 tl	kanelia
2 tl	inkivääriä
2 tl	neilikkaa
1 rkl	pomeranssinkuorta
2	munaa
3 tl	soodaa
7,5 dl	vehnä jauhoja



1. Kiehauta siirappi, sokeri, voi ja kaikki mausteet.
2. Lisää jäähtyneeseen seokseen munat yksitellen, sitten sooda-vehnä jauhoseos.
3. Anna taikinan kovettua seuraavaan päivään.
4. Kaaviloi taikina mahdollisimman ohueksi levyksi.
5. Ota taikinalevystä piparkakkumuotilla kakuja ja paista 200°C:ssa 5–8 minuuttia.

