

PEPPERKAKER



Les ingrédients

20 PORTIONS :

300 g de beurre, 300 g de sucre, 3 dl de sirop foncé, 1/2 cuillère à café de clou de girofle moulu, 2 cuillères à café de gingembre moulu, 2 cuillères à café poivre, 2 cuillères à café de cannelle en poudre, 2 eggs pcs, 4 st bicarbonate de soude. 900 g de la farine. Melis Glaçage: 250g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, 1/2 cuillère à café de jus de citron

Mélanger le beurre, le sirop de sucre dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajouter le clou de girofle, le gingembre, le poivre et la cannelle, et bien mélanger ensemble. . Ajouter le bicarbonate de soude et tamiser la farine.

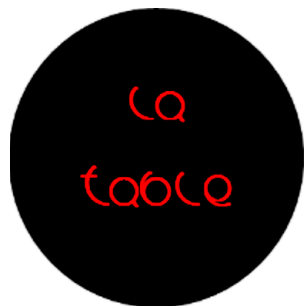
Remuer le tout ensemble pour créer une pâte lisse. Ajuster l'épaisseur de la pâte avec de la farine.

Couvrir la pâte avec plastique et laisser au frais quelques heures, de préférence la nuit.

Pétrissez la pâte avec un peu de farine sur la table et rouler autour 3 mm d'épaisseur. Découper le pepperkake comme souhaite et le mettre sur une plaque de cuisson. Faire cuire au four à 175 ° C pendant environ 10 minutes. Refroidir les gâteaux sur une grille.

Mélanger ensemble la melise le blanc d'œuf et le jus de citron pour réaliser un glaçage épais et décorer

Retrouver toutes les recettes en ligne sur www.latable.no



Pepperkake



INGREDIENSER

20 PORSJONER : 300 g smør, 300 g sukker, 3 dl mørk sirup, 1/2 ts malt nellik, 2 ts malt ingefær, 2 ts pepper , strøkne, 2 ts malt kanel, 2 stk egg, 4 ts natron

ca. 900 g hvetemel.

Melisglasur : ca. 250 g melis, 1 stk eggehvite, 1/2 ts sitronsaft

1. Bland smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp til sukkeret er smeltet. Tilsett nellik, ingefær, pepper og kanel, og rør godt sammen.
2. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe. Rør inn egg.
3. Ha i natron, og sikt inn mel. Rør alt sammen til en jevn deig. Juster eventuelt tykkelsen på deigen med mer mel.
4. Dekk til deigen med litt plastfolie og la den stå kaldt noen timer, gjerne over natten.
5. Elt deigen med litt mel på bordet og kjevle den ca. 3 mm tykk. Stikk ut pepperkakefigurer og legg dem på et bakepapirkledd stekebrett. Stek kakene midt i stekeovnen på 175 °C i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene på rist.
6. Bland sammen melis, eggehvite og sitronsaft til en tykk glasur. Dekorér kakene.

Du kan finne alle oppskrifter på www.latable.no