

Ljusa pepparkakor



 120 min.  58 kcal  SteviaSweet Crystal

Gör så här

Koka upp smör och kryddorna i en kastrull. Blanda i ett ägg i grädden. Häll grädden i det varma smöret och vispa hela tiden. Blanda ihop alla torra ingredienser och SteviaSweet Crystal och blanda sedan i vätskan. Rör ihop degen tills den blir slät, men bearbeta inte den för mycket. Låt degen hårdna i kylskåpet ca en timme.

Värm ugnen till 175 °C. Kavla ut degen till en ca 2-3 mm tjock platta med hjälp av lite vetemjöl. Ta ut pepparkakor med valfria former och lägg kakorna på bakplåtspapper på en plåt. Grädda i mitten av ugnen i ca 8-10 minuter.

Ingredienser för 35 skivor

100 g	smör
1/2 tsk	malen nejlika
1/2 tsk	malen kanel
1/2 tsk	malen ingefära
1	ägg
1 dl	grädde (38%)
4 dl	vetemjöl
1 dl	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk	bikarbonat
1/2 tsk	bakpulver

Näringsvärde per portion

58	kcal
246	kJ
1	g Protein
5.5	g Kolhydrater
3.5	g Fett