

Pepparkakor (Quatre épices biscuits secs).

200-225 C/ 4-5 min.

En suedois

1 dl sirap

2 dl vatten

400 gr socker

1 dessertsked ingefäras pulver

1 dessertsked kanel pulver

(½ msk kardemumma pulver)

1 dessertsked nejlikor pulver

250 gr rumsvarmt smör

800 gr vetemjöl

3 tsk bikarbonat.

(Mer än 300 små kakor)

En français

1 dl *sirop suédois* ou sirop de riz

2 dl l'eau

400 gr Sucre en poudre

A peine 1 cuiller à soupe gingembre en poudre

A peine 1 cuiller à soupe Cannelle en poudre

(A peine ½ cuillère à soupe de cardamome)

A peine 1 cuillère à soupe de girofle en poudre

250 gr beurre pommade (temp. Ambiente)

800 gr farine

3 cuillers à café de bicarbonate

(plus 300 petit biscuit)

Ajouter de 1 dl l'eau, le sirop, et de sucre dans une casserole et faire chauffer un peu et mélangez bien.

Ajouter les épices et le beurre pommade, dans un grand bol et verser le liquide sucre-sirop chaud, déplacer jusqu'à ce que le beurre soit mélangé est homogène et lisse.

Mettez le bicarbonate avec 1 dl d'eau, qui reste, bien mélanger. Ajouter le liquide.

Ajoutez au le liquide petit à petit la farine. Mélangez bien.

Lorsqu'il c'est terminé, laissez la pâte au réfrigérateur pendant une nuit.

Sirop suédois

Sirops suidois sont préparées par ébullition de sucre brute (jus/sirop qui a été extait à partir de betteraves ou de canne à sucre) à la couleur désirée et la texture.

Sucre de Canne Liquide, sirop d'érable ou de miel peut aussi être une option. J'utilise sirop de riz !

Vous pouvez également essayer de faire bouillir un sirop lui-même. C'est comme un sirop, 2,5 ml d'eau et 1 dl sucre, faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit dorée et un peu d'épaisseur dans la cohérence.