

Pepparkaksdeg till hus

Var noga med måtten! Kryssa gärna i rutorna när ni gjort momentet så att ni inte missar något eller gör dubbelt av något!



Redskap	Ingredienser
dl-mått tsk-mått 2 bunkar (1 liten, 1 stor) kastrull trägaffel slickepott plastfolie sked att skrapa ur måtten med frystejp och penna	1 $\frac{3}{4}$ dl strösocker 1 dl ljus sirap 125 gram margarin (<i>mjölkfritt går bra</i>) 1 msk malen kanel $\frac{1}{2}$ msk malen ingefära $\frac{1}{2}$ msk malen kryddnejlika $\frac{1}{2}$ msk malen kardemumma 1 dl mjölk (<i>mjölkfritt går bra</i>) 1 tsk bikarbonat 7 dl vetemjöl

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete
	Mät upp och häll i kastrullen: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1 $\frac{3}{4}$ dl strösocker<input type="checkbox"/> 1 dl sirap<input type="checkbox"/> 125 gram margarin
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Låt sockret, sirapen och margarinet smälta ihop på svag värme (5)<input type="checkbox"/> Blanda om med trägaffeln.

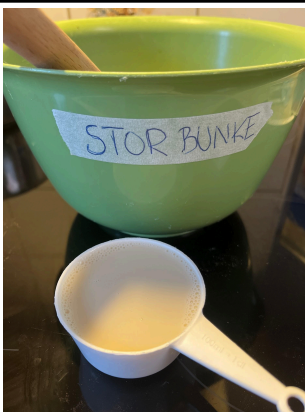


Rör ner i din kastrull:

- 1 msk kanel
- ½ msk ingefära
- ½ msk kryddnejlika
- ½ msk kardemumma
- Blanda om med trägaffeln



- Häll blandningen i **den stora bunken.**



- Häll i 1 dl mjölk.
- Blanda om med trägaffeln.
- Låt svalna.

Svalna betyder att det ska bli kallare, men inte helt iskallt.



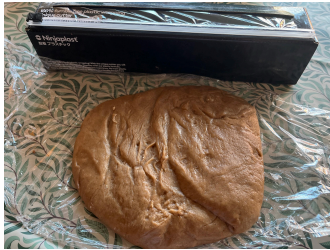
Ta fram den lilla bunken!

- Mät upp 7 dl vetemjöl och 1 tsk bikarbonat i **den lilla bunken.**
- Blanda noga om med en slickepott.

Viktigt att bikarbonatet blandas med mjölet så att husbitarna jäser jämnt.



- Häll lite i taget av mjölblandningen ner i bunken med margarin/socker/kryddor.
- Rör samtidigt om med trägaffeln tills det blivit en ganska fast deg.



- Bred ut plastfolie på arbetsbänken.
- Häll ut degen på plastfolien.
- Plasta in degen med plastfolie. Platta eventuellt till degen lite.
- Skriv era namn på en frystejp och sätt på degen.
- Lägg in degen i kylen.



- Diska och plocka undan efter dig.

OBS!

Pepparkaksdeg till hus är en fastare deg än till vanliga pepparkakor.

Degen behöver alltid vila i kylskåpet minst ett dygn innan den kan användas.

Ät inte för mycket deg! Du kan få ont i magen av stärkelsen i mjölet och bli lös i magen av allt socker och kryddorna!

TIPS!



- När du ska göra ditt bygge, rita gärna delarna på ett cm-rutat papper så att det blir rakt.
- Klipp ut mallarna och testa att sätta ihop ditt bygge. Fungerar delarna?
- Kavla ut degen direkt på bakplåtspapper, ungefär 3 mm tjock.
- Lägg den utkavlade degen och bakplåtspappret på en plåt.
- NU skär du till dina delar! Ta bort degen runt om som du inte ska ha. **Man ska inte flytta utskurna delar för de kan tappa formen och bli sneda.**
- Grädda i 175 grader, mitt i ugnen tills de fått en fin färg. Hur lång tid det tar beror på hur stora delar du har!
- Så fort de kommit ut ur ugnen lägger du på dina mallar och skär till delarna som eventuellt ändrat form i ugnen. Annars blir det svårt att sätta ihop dem.
- Dra bort bakplåtspappret från plåten och låt delarna kallna ordentligt på en plan yta.