







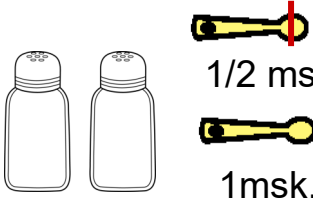





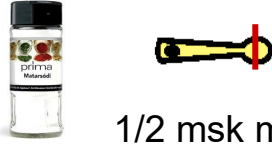










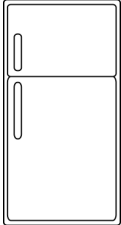

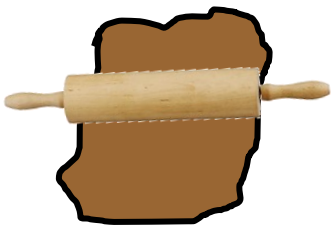






# Piparkökur

## Lítil uppskrift

<p><b>1</b></p>			<p>Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu.  Hitið ofinn í 200°C.</p>
<p><b>2</b></p>	 <p>1/4 smjörstykki (125 gr)</p>		<p>Setja smjórið í litla skál og láta bíða.</p>
<p><b>3</b></p>	 <p>1 1/2 dl sykur</p>		<p>Setjið sykur í pott.</p>
<p><b>4</b></p>	 <p>1 dl síróp</p>		<p>Bætið sírópi í pottinn. Látið suðuna koma upp.</p>
<p><b>5</b></p>	 <p>1/2 msk. kanill 1msk. engifer</p>		<p>Setjið krydd í pottinn Blandið öllu saman.</p>
<p><b>6</b></p>	 <p>1/2 tsk negull 1/2 tsk pipar</p>		<p>Setjið krydd í pottinn Blandið öllu saman og Látið sjóða.</p>

7			Hellið úr pottinum í skálina.
8	 <p>1/2 msk matarsóti</p>		Setjið matarsóta í skálina Hrærið allt vel saman Blandan freyðir—það er allt í lagi
9			Bætið smjörinu í skálina og blandið vel saman þar til smjórið er bráðið
10	 <p>1 egg</p>		Brjótaíð egg og setjið í litla skál
11			Hellið egginu í stóru skálina. Hrærið vandlega saman við
12	 <p>4 dl hveiti</p>		Setjið hveiti í skálina. Setjið lítið í einu og hrærið vel

13			Geymið í ísskáp til næsta dags
14			Stráið hveiti á borðið og hnoðið deigið
15			Fletjið deigið út með kökukefli
16			Setjið bökunarpappír í ofnskúffu
17			Stingið út kökur með mynda mótum. Raðið í ofnskúffu
18			Bakið við 200gráður í ofni í 7mínútur Látið kólna á grind Skreytið með glassúr