

UUE AJA PIPARKOOGID

SUL ON VAJA:

- *5 dl mandlijahu*
- *2,5 dl tumedat tatrajahu*
- *3 tl piparkoogi
maitseainet*
- *0,5 tl soola*
- *0,5 tl küpsetuspulbrit*
- *1 dl mett*
- *2 spl vahtrasiirupit*
- *2 spl vedelat extra
virgin kookosõli*
- *1 muna*



VALMISTA NII:

- *Sega kokku kõik kuivained*
- *Seejärel lisa ülejäänud ained.*
- *Sega seni, kuni mass on ühtlane.*
- *Mässi tainas toidukillesse või küpsetuspaberisse ja jäta külmkappi vähemalt 4 tunniks või üleöö seisma.*
- *Rulli tainas lahti. Kasuta tatrajahu, et oleks kergem rullida.*
- *Vormi piparkoogid.*
- *Küpseta kuni on kuldpruunid.*
- *Naudi!*

Retsepti autor: Merit Ots

