

Pepparkakskola



100g smör
2 dl vispgrädde
3 dl socker
1dl ljus sirap
2 tsk pepparkakskryddor

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull och blanda i resten av ingredienserna. Koka försiktigt (det kan lätt koka över i början om du har för hög värme) tills kolan klarar kulprovet eller tills smeten är 121 grader.
Klä en långpanna med bakplåtspapper eller olja den lätt. Häll smeten i pannen och låt kallna i kylan. Klipp eller skär i bitar och linda in i folie eller godispapper.

Förvara svalt.