Piparkūkas franču gaumē

Ātri un viegli pagatavojamas, kraukšķīgas un pikantas apaļās franču piparkūkas.

6-8 + 60 MIN

Sastāvdaļas

100 g sviests istabas temperatūrā

100 gr cukurs

50 ml gaišais cukura sīrups

300 gr milti

100 gr sasmalcinātas mandeles vai mandeļu skaidiņas vai citi rieksti pēc garšas

1 tējkarote cepamais pulveris

2 tējkarotes kanēlis

1 tējkarote malts ingvers

4-5 krustnagliņas (pēc garšas)

Pagatavošana

1. Sviestu sakuļ ar cukuru. Atsevišķā traukā samaisa sīrupu, miltus, cepamo pulveri, garšvielas un sasmalcinātas mandeles vai mandeļu skaidiņas. Iemaisa masā sakulto sviestu ar cukuru.

2. Mīklu izliek uz cepamā papīra, kas pārkaisīts ar miltiem. Mīklu izrullē garā desā aptuveni 4 cm diametrā. Ietin plēvē un liek ledusskapī uz nakti.

3. Miklu izņem no ledusskapja, ar asu nazi sagriež to plānās šķēlītēs un novieto uz cepamās plāts, kas pārklāta ar cepamo papīru.

4. Cepeškrāsni uzkarsē līdz 175 °C temperatūrai un liek iekšā cepumus, cep 10–12 minūtes, pēc tam izņem un atstāj atdzist uz cepamās plāts.

5. Iesakām piparkūkas baudīt kopā ar bezalkoholisko vai alkoholisko karstvīnu Blossa.