



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

- Sviestu sakauj ar cukuru. Atsevišķā traukā samaisa sīrupu, miltus, cepamo pulveri, garšvielas un sasmalcinātas mandeles vai mandeļu skaidiņas. Iemaisa masā sakulto sviestu ar cukuru.
- Mīklu izliek uz cepamā papīra, kas pārkaisīts ar miltiem. Mīklu izrullē garā desā aptuveni 4 cm diametrā. Ietin plēvē un liek ledusskapī uz nakti.
- Mīklu izņem no ledusskapja, ar asu nazi sagriež to plānās šķēlītēs un novieto uz cepamās plāts, kas pārklāta ar cepamo papīru.
- Cepeškrāsnī uzkaršē līdz 175 °C temperatūrai un liek iekšā cepumus, cep 10–12 minūtes, pēc tam izņem un atstāj atdzist uz cepamās plāts.
- Iesakām piparkūkas baudīt kopā ar bezalkoholisko vai alkoholisko karstvīnu Blossa.