

Ingeborgs pepparkakor

350 g smör

400 g socker

3 dl sirap

1 kkp tunn grädde (antingen kaffe grädde eller 1 dl grädde + ½ dl mjölk)

2 msk ingefära

saften av en citron

1 msk bikarbonat

ca 1 kg mjöl

Smör och socker röres vitt och pösigt. Lägg i sirap, grädde, ingefära och citron. Tillsätt därefter mjölet vari man blandat bikarbonaten. När degen inte längre är kladdig lägg på en tallrik och ställ i kylskåp över natten (kan även stå längre). Pepparkakorna gräddas i ca 200 grader C i ca 5 min.