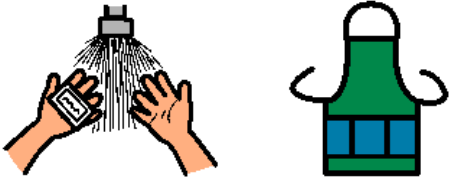
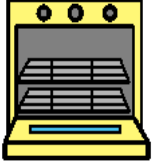






















# Litlar piparkökur (Ketó)



# Litlar piparkökur (Ketó)



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 |                       |    | Þvoið hendur.<br>Setjið á ykkur svuntu.<br><br>Stillið ofninn á 160°C. |
| 2 |  50 gr. smjör         |    | Mælið og stetjið í pottinn.<br>Látið smjórið bráðna.                   |
| 3 |  75 gr. Fibersirup   |   | Mælið og bætið í pottinn.  |
| 4 |  80 gr. Sukrin gold |  | Mælið og bætið í pottinn.<br>Hrærið vel saman.                         |
| 5 |  1 egg              |  | Slökkvið á hellunni og bætið egginu í pottinn.<br>Hrærið varlega.      |
| 6 |  2 tsk. kanill      |  | Mælið og bætið í pottinn.  |

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 7  |  <p>1 1/2 tsk. engifer</p> <p>1 1/2 tsk. negull</p> |    | Mælið og bætið í pottinn.  |
| 8  |  <p>1 tsk. matarsóði</p>                            |    | Mælið og bætið í pottinn.  |
| 9  |  <p>3 tsk. Husk</p>                                |  | Mælið og bætið í pottinn.  |
| 10 |  <p>160 gr. mödlumjöl</p>                         |  | Mælið og bætið í pottinn.<br>Hrærið alt saman með sleif.   |
| 11 |  |  | Búið til litlar kúlur með höndunum.<br>Raðið þeim á bökunarplötuna.<br>Þrýstið með skeið á kökurnar. |
|    |  |  | Bakið kökurnar í 15 mínútur.   |