

# Citronpepparkakor

Portioner: ca 170 st

Gör kulorna små för kakorna flyter ut. Det är en stor sats som räcker till många därför kan man med fördel börja med en halv sats.

225 g margarin

6 dl socker

2 ½ dl sirap

1 ½ tsk cedroolja med citronsmak

2 ½ dl grädde

15 dl vetemjöl

2 msk bikarbonat

½ msk ingefära

Blanda margarin, socker, sirap, olja och grädde i hushållsassistenten.

Blanda sedan vetemjöl, bikarbonat och ingefära för sig.

Rör nu ihop allt och låt det stå i kylskåp över natten.

Gör kulor ca 2 ½ cm i diameter.

Lägg 20 kulor på ett bakplåtspapper på en normalstor plåt.

Grädda mitt i ugnen i 175°C i ca 10-15 min.

Kakorna ska vara vackert gyllenbruna och börja sjunka ihop en aning, då är de klara.