



Peppernøtter, glutenfri

Peppernøtter er sprø og smakfulle runde knapper som passer perfekt til julen. En sikker vinner blant både barn og voksne.

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Alle ingredienser eltes godt sammen i en kjøkkenmaskin (bruk k-spade eller flat grind visp) eller for hånd. Merk at det går litt tid før deigen samler seg
- ② Del deigen i 2 og rull disse til lange tynne pølser som skjæres opp i små biter
- ③ Rull bitene til kuler som settes på en bakeplate med bakepapir
- ④ Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

250 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
125 g	brun farin
75 g	sukker
75 g	mykt smør
1	egg
2 ss	vann
1/2 ts	pepper
1/4 ts	ingefær
1/2 ts	kanel

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Pepperkaker,
glutenfri

👩 ENKEL



En deig, 5
glutenfrie
julekaker

🕒 40 - 60

👩 ENKEL



Serinakaker,
glutenfri

🕒 20 - 40

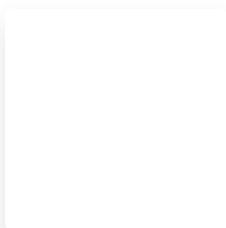
👩 ENKEL



Tyskeskiver,
glutenfri

🕒 OVER 60

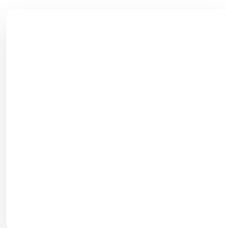
👩 ENKEL



Sjakkruiter,
glutenfri

🕒 20 - 40

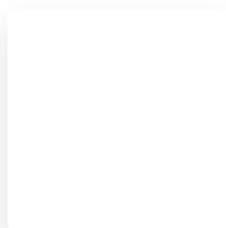
👩 ENKEL



Syltetøykaker,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Bordstable,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL