

# Pepernooten

*En traditionell Nederländsk minipepparkaka*

## Ingredienser

- 250 g mjöl
- 1 tsk bakpulver
- 125 g brunt farinsocker
- 2 msk kanel
- 1 tsk muskotnöt
- 1 tsk nejlika
- 1 krm ingefära
- 2 krm kardemumma
- 2 krm anis
- 1 krm svartpeppar
- 125 g kallt smör (normalsaltat)
- 1-4 msk vatten (om det behövs)

## Redskap

- Bunke
- Slev
- Bakplåt

## Gör så här

1. Blanda alla torra ingredienser.
2. Knåda in smöret i de torra ingredienserna tills du får en stor boll med deg. Om det inte går ihop tillsätt 1 msk vatten åt gången och knåda lite till tills att degen går ihop.
3. Låt degen vila inlindad i plastfolie minst en timme, men upp till ett dygn går bra.
4. När det är dags att forma degen börjar med att förvärma ugnen till 175 °C.
5. Rulla små bollar av degen, i storlek av en spelkula.
6. Sätt in i mitten av ugnen och tillaga i 20-25 minuter.
7. Låt dem sedan svalna, de hårdnar medans de svalnar.