

### **Gretas Gammeldags Pepparkaksdeg**

350g (3kkp) strösocker

100g (1/2 kkp) sirap

130g (1 kkp) vatten

1 msk bikarbonat

250 g smör

1 msk kanel

1 msk ingefära

1 msk malda nejlikor

700g (10 ½ kkp) vetemjöl

(kkp = kaffekopp)

#### Beredning:

Socker, sirap och vatten kokas upp, lyftes av elden, bikarbonaten iröres. Varefter det hälls över smöret och kryddorna i ett fat och röres till det kallnat därpå mjöl inarbetas.

Degen får stå över natten.

Avskrivet hos Greta B den 3 dec 1948