

RUSKEAT JOULUPIPARIT

Brown Christmascookies

| | | | |
|-------|----------------------|-------|----------------------------------|
| 3 dl | siirappia | 3 dl | syrup |
| 3 dl | sokeria | 3 dl | sugar |
| 3 rkl | piparkakku maustetta | 3 | tablespoons of gingerbread spice |
| 2 | munaa (vaahdotetaan) | 2 | eggs (foaming) |
| 1 rkl | soodaa | 1 | tablespoon soda |
| 250 g | voita (viipaleina) | 250 g | bakingbutter (as a slides) |
| 1 kg | vehnä jauhoa | 1kg | wheat flour |

1.Kiehauta Siirappi, sokeri ja mausteet kattilassa.

Boil the syrup,sugar and the spices in the pot.

2.Lisää sooda ja voi viipaleina.

Add soda and butter(as a slides)

3.Siirä seos leivonta astiaan ja

add the "pastry" into the baking dish and



4.lisää kananmuna vaahto ja jauhot pieninä määrinä.

Add the egg foam and the flours in small amounts.

5.Lisää tarvittaessa jauhoa lisää jos näyttää että tarttuu käteen.

Add more flour if needed,if it` s sticking on to your hands.

6.Leivotaan ja paistetaan heti 200 asteessa n. 10 min.

Bake the cookies and bake them in the owen,200 degrees about 10 minutes.