LINDA BEN

Mjúkar og seigar piparkökur með stökku karamellukurli



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

U.þ.b. 15 kökur

Lýsing

Þessar piparkökur eruu svo svakalega góðar! Þær bragðast eins og hefðbundnar piparkökur en eru ólíkar þeim að því leiti að þessar eru mjúkar og seigar og haldast þannig lengi. Þær bráðna eins og karamella í munninum, alveg svaaaakaaalega gott. Til þess að koma með þetta stökka element í kökurnar dýfði ég þeim ofan í karamellukurl fyrir bökun en það gerir þær algjörlega ómótstæðilegar!
Þessar kökur þurfa allir smákökuelskendur að prófa að baka fyrir jólin.

Mjúkar og seigar piparkökur með stökku karamellukurli

- 200 g hveiti
- 1 tsk matarsódi
- 1 tsk kanill
- 3/4 tsk engiferkrydd
- 1/4 tsk negull
- 1/2 tsk salt
- 150 g púðursykur
- 100 g smjör
- 1 egg
- 1 tsk vanilludropar
- 3 msk síróp
- 150 g Sælkerabaksturs karamellukurl frá Nóa Síríus

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Setjið hveitið, matarsóda, kanil, engifer, negul og salt í skál.
3. Þeytið saman smjöri og púðursyukri, bætið egginu út í og þeytið.
4. Bætið svo vanilludropum og sírópinu út í og þeytið.
5. Bætið þurrefnablöndunni saman við og hrærið þar til samlagað.
6. Útbúið kúlur úr deiginu og dýfið kúlunum ofan í karamellukurlið, raðið á smjörpappírsklædda ofnplötu með góðu millibili þar sem þær fletjast mikið út í ofninum. Bakið í u.þ.b. 9-11 mín eða þar til endarnir eru byrjaðir að taka sig en miðjan er ennþá blaut.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.