

Pepparkakor med granatäpplefluff!



Pepparkakor med granatäpplefluff!



Pepparkakor med granatäpplefluff!



Pepparkakor med granatäpplefluff!



Pepparkakor med granatäpplefluff

ca 20 bit

Ingredienser:

100g smör,
rumstepererat
1,5 dl farinsocker
1 dl strösocker
2 st ägg
1,5 dl gräddfil
3 dl vetemjöl
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika,
malen
1 tsk ingefära, mald
1 tsk bikarbonat

Granatäpplefluff:

3 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple,
kärnorna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en avlång form på 1 ½ liter. Mixa smör, farinsocker och strösocker mjukt och poröst med en elvisp. Vispa ner ett ägg i taget och sedan gräddfilen.

Blanda mjölet med kryddor och bikarbonat. Rör ner i smeten. Häll sedan smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 50 min. Prova med en sticka om kakan är torr efter 50 min. Är stickan torr är kakan färdig.

Låt kallna. Skär sedan i kvadrater. Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpple-kärnor. Klicka sedan grädden med granatäpplekärnor på pepparkakan.

Tips!

Det går lika bra med hårda pepparkakor.

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Pepparkakor med granatäpplefluff

ca 20 bit

Ingredienser:

100g smör,
rumstepererat
1,5 dl farinsocker
1 dl strösocker
2 st ägg
1,5 dl gräddfil
3 dl vetemjöl
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika,
malen
1 tsk ingefära, mald
1 tsk bikarbonat

Granatäpplefluff:

3 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple,
kärnorna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en avlång form på 1 ½ liter. Mixa smör, farinsocker och strösocker mjukt och poröst med en elvisp. Vispa ner ett ägg i taget och sedan gräddfilen.

Blanda mjölet med kryddor och bikarbonat. Rör ner i smeten. Häll sedan smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 50 min. Prova med en sticka om kakan är torr efter 50 min. Är stickan torr är kakan färdig.

Låt kallna. Skär sedan i kvadrater. Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpple-kärnor. Klicka sedan grädden med granatäpplekärnor på pepparkakan.

Tips!

Det går lika bra med hårda pepparkakor.

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Pepparkakor med granatäpplefluff

ca 20 bit

Ingredienser:

100g smör,
rumstepererat
1,5 dl farinsocker
1 dl strösocker
2 st ägg
1,5 dl gräddfil
3 dl vetemjöl
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika,
malen
1 tsk ingefära, mald
1 tsk bikarbonat

Granatäpplefluff:

3 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple,
kärnorna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en avlång form på 1 ½ liter. Mixa smör, farinsocker och strösocker mjukt och poröst med en elvisp. Vispa ner ett ägg i taget och sedan gräddfilen.

Blanda mjölet med kryddor och bikarbonat. Rör ner i smeten. Häll sedan smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 50 min. Prova med en sticka om kakan är torr efter 50 min. Är stickan torr är kakan färdig.

Låt kallna. Skär sedan i kvadrater. Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpple-kärnor. Klicka sedan grädden med granatäpplekärnor på pepparkakan.

Tips!

Det går lika bra med hårda pepparkakor.

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Pepparkakor med granatäpplefluff

ca 20 bit

Ingredienser:

100g smör,
rumstepererat
1,5 dl farinsocker
1 dl strösocker
2 st ägg
1,5 dl gräddfil
3 dl vetemjöl
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika,
malen
1 tsk ingefära, mald
1 tsk bikarbonat

Granatäpplefluff:

3 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple,
kärnorna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en avlång form på 1 ½ liter. Mixa smör, farinsocker och strösocker mjukt och poröst med en elvisp. Vispa ner ett ägg i taget och sedan gräddfilen.

Blanda mjölet med kryddor och bikarbonat. Rör ner i smeten. Häll sedan smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 50 min. Prova med en sticka om kakan är torr efter 50 min. Är stickan torr är kakan färdig.

Låt kallna. Skär sedan i kvadrater. Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpple-kärnor. Klicka sedan grädden med granatäpplekärnor på pepparkakan.

Tips!

Det går lika bra med hårda pepparkakor.

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB