

Dadelp pepparkakor

25 st

Ingredienser:

100 g dadlar, urkärnade
2 dl mandelmjöl
1,5d l kokosmjöl
0,5 tsk bakpulver
1 dl vatten
1 st ägg
25 g smält smör
1 tsk kanel
0,5t sk kardemumma
0,5 tsk kryddnejlika, mald
1 tsk ingefära

Gör så här:

Sätt ugnen på 150°C.

Koka dadlarna i vattnet i ett par minuter. Mixa sedan till en puré. Låt svalna.

Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt ägg, dadelpuré, smör. Blanda till en deg.

Kavla ut degen med hjälp av lite mandelmjöl. Grädda i ugnen i 15-20 minuter eller tills de är hårda och knapriga.



Dadelp pepparkakor

25 st

Ingredienser:

100 g dadlar, urkärnade
2 dl mandelmjöl
1,5d l kokosmjöl
0,5 tsk bakpulver
1 dl vatten
1 st ägg
25 g smält smör
1 tsk kanel
0,5t sk kardemumma
0,5 tsk kryddnejlika, mald
1 tsk ingefära

Gör så här:

Sätt ugnen på 150°C.

Koka dadlarna i vattnet i ett par minuter. Mixa sedan till en puré. Låt svalna.

Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt ägg, dadelpuré, smör. Blanda till en deg.

Kavla ut degen med hjälp av lite mandelmjöl. Grädda i ugnen i 15-20 minuter eller tills de är hårda och knapriga.



Dadelp pepparkakor

25 st

Ingredienser:

100 g dadlar, urkärnade
2 dl mandelmjöl
1,5d l kokosmjöl
0,5 tsk bakpulver
1 dl vatten
1 st ägg
25 g smält smör
1 tsk kanel
0,5t sk kardemumma
0,5 tsk kryddnejlika, mald
1 tsk ingefära

Gör så här:

Sätt ugnen på 150°C.

Koka dadlarna i vattnet i ett par minuter. Mixa sedan till en puré. Låt svalna.

Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt ägg, dadelpuré, smör. Blanda till en deg.

Kavla ut degen med hjälp av lite mandelmjöl. Grädda i ugnen i 15-20 minuter eller tills de är hårda och knapriga.



Dadelp pepparkakor

25 st

Ingredienser:

100 g dadlar, urkärnade
2 dl mandelmjöl
1,5d l kokosmjöl
0,5 tsk bakpulver
1 dl vatten
1 st ägg
25 g smält smör
1 tsk kanel
0,5t sk kardemumma
0,5 tsk kryddnejlika, mald
1 tsk ingefära

Gör så här:

Sätt ugnen på 150°C.

Koka dadlarna i vattnet i ett par minuter. Mixa sedan till en puré. Låt svalna.

Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt ägg, dadelpuré, smör. Blanda till en deg.

Kavla ut degen med hjälp av lite mandelmjöl. Grädda i ugnen i 15-20 minuter eller tills de är hårda och knapriga.

