

Dadelpepparkakor!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Dadelp pepparkakor

20 st

Ingredienser:

100 g dadlar, urkärnade
2 dl mandelmjöl
1,5 dl kokosmjöl
0,5 tsk bakpulver
1 dl vatten
1st ägg
25 g smält smör
1 tsk kanel
0,5 tsk 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.