

# Ziemassvētku piparkūkas

VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums"

Jekaterina Bogdane

Grupa EK20 1/2

Grupas audzinātājs: Ligita Šefere





# Piparkūkām mums vajadzīgs

- Medus 100 g
- Cukurs 100 g
- Sāls šķipsna
- Sviests 100 g
- Soda 1 tējkarote (~5 g)
- Olas 1
- Milta ~360 g
- Maltu ingvieru 1 tējkarote (~5 g)
- Kanēli 1 tējkarote (~6 g)
- Smaržu pipari ~0,5 tējkarote
- Maltu muskatriekstu 1 tējkarote (~5 g)

# Pagatavošana proces

1. Izkausēt sviestu ar medu, cukuru un garšvielām (kanēli, smaržīgu piparu, matlu ingveru un muskatriekstu);
2. Pievienot šo masū sodu, samaisīt;



3. Kad masa atzisīt, pievienot olu un samaisīt;

4. Pakāpeniski pievieno miltu un samaisīt, lai mikla būs mīksta un elastīga;

5. Atzesēt mīklu ledusskapī 30-60 minūtes;



6. Izripināt mīklu 3-5 milimetri un ar formām veidot cepumus;
7. Cep 5-7 minūtes 180 grādi;





Piparkūkas ir gatāvs!

+

Šis Ziemassvētku piparkūks veltīti  
manai ģimenei un priecīgiem svētkiem.



Priecīgus Ziemassvētkus un, lai dzīve  
ir piepildīta ar prieki un laimi, lai  
katra diena atnes mirkļus, par kuriem  
priecāties un pateikties!