

Parhaat joulupiparit

| | |
|--------|-----------------------------|
| 1,5 dl | siirappia |
| 3 dl | fariinisokeria |
| 200 g | voita |
| 1 | kananmuna |
| 1-2 tl | neilikkaa |
| 1 tl | jauhettua pomeranssinkuorta |
| 8 dl | vehnä jauhoja |
| 1,5 tl | soodaa |

Laita kattilaan voi, siirappi ja fariinisokeri. Kuumenna kunnes voi sulaa ja sokeri liukenee. Jäähdytä. Lisää kananmuna, mausteet ja vesitilkkaan liuotettu sooda. Sekoita taikinaan jauhot.

Anna taikinan levätä kylmässä yön yli.

Paista 200° noin 8 minuuttia.

Metsämiehenkatu 2 J, 28500 PORI
044 705 2251, 044 705 2254

juhla@diakon.fi,  /DiakonJuhla
www.diakon.fi

Ruokaa rakkaudella, palvelua ilolla



*Herkuttele
joulu-
pipareilla!*