Sitruksiset piparkakut 40 kpl

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | 1 1/2 dl | siirappia | | 2 dl | sokeria | | 3/4 dl | vettä | | 150 g | margariinia | | 1 | sitruunan raastettu kuori | | 1 | appelsiinin raastettu kuori | | 1 1/2 rkl | piparkakkumaustetta | | 2 tl | ruokasoodaa | | noin 8 dl | vehnäjauhoja |   Kiehauta kattilassa siirappi, sokeri ja vesi. Ota kattila liedeltä ja lisää joukkoon margariini, sitruskuoriraasteet ja piparkakkumauste. Anna jäähtyä. Yhdistä jauhot ja sooda, sekoita joukkoon. Taikina saa jäädä pehmeähköksi, koska se kovettuu kylmässä. Peitä taikina kelmulla ja anna olla yön yli jääkaapissa.  Kuumenna uuni + 200 C-asteeseen. Kauli taikinasta ohuehkoja levyjä pala kerrallaan kevyesti jauhotetulla leivinpöydällä. Irroita se pöydästä ja ota muotilla piparkakkuja. Nosta leivinpaperoidulle  uunipellille ja paista 6-8 minuuttia paksuudesta riippuen. |