



Pepperkake glasurplett

Kjeks med glasur er manges favoritt. Vi foreslår at du bruker pepperkakedeigen til å lage nydelige glasurpletter

🕒 40 - 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Kjevle pepperkakedeigen litt tykkere enn vanlig
- ② Stikk ut runde emner og legg de på en stekeplate med bakepapir
- ③ Stek plettene ved 180 °C til de er gylne, normalt 8-10 min
- ④ La plettene kjøln
- ⑤ Pynt med glasur i fine julefarger



Glasur lager du ved å blande melis med vann og ønsket konditorfarge

Ingredienser



Pepperkakedeig - du kan kjøpe denne ferdig, men hvis du som oss foretrekker å lage pepperkakedeigen selv, vil vi anbefale oppskriften som du finner [HER](#)

Glasur

500 g melis

1/2 dl vann

konditorfarge etter ønske