

Vegansk pepperkakehus

Deig: 300 g mykt brunt sukker, 200 ml sirup, 100 g solsikkeolje, 1 ss kanel, 2 ss rå ingefær revet på en finn rivjern, 200 ml vann, 1 ss natron, 900 ml mel.

Miks alt. Deigen skal være tett. Innpakk i bakepapir og sett i kjøleskapet i minst 8 timer. Kjevle deigen ut på papir slik at det blir 3-5 mm i tykkelse. Skjær de ønskende figurene (takket, vegger osv). Sett i ovn som er forvarmet till 200 grader. Stek i 5 minutter. Ta ut fra ovnen og lim delene sammen med smeltet sukker.

Vegansk pepperkakehus

Deig: 300 g mykt brunt sukker, 200 ml sirup, 100 g solsikkeolje, 1 ss kanel, 2 ss rå ingefær revet på en finn rivjern, 200 ml vann, 1 ss natron, 900 ml mel.

Miks alt. Deigen skal være tett. Innpakk i bakepapir og sett i kjøleskapet i minst 8 timer. Kjevle deigen ut på papir slik at det blir 3-5 mm i tykkelse. Skjær de ønskende figurene (takket, vegger osv). Sett i ovn som er forvarmet till 200 grader. Stek i 5 minutter. Ta ut fra ovnen og lim delene sammen med smeltet sukker.