

# Trauslās piparkūkas

---



Brīnišķīgās piparkūkas uz Ziemassvētku galda iepriecinās katru viesi gan ar garšu, gan izskatu!

Sastāvdaļas (20 cepumiem):

- kviešu milti, 220 g
- kartupeļu milti, 50 g
- sviests, 200 g
- šķipsniņa sāls
- 2 olu dzeltenumi
- «Nutridrink Protein» 125 ml, ar vaniļas garšu, 1 gab.
- piparkūku garšviela, 3-4 tējkarotes
- tumšā šokolāde, 50 g

Kviešu un kartupeļu milti, sviests, sāls, olu dzeltenumi, Nutridrink Protein un piparkūku garšvielu maisījums pamatīgi jāsamaisa. Kārtīgi samīcīt mīklu un ielikt ledusskapī uz 2 stundām. Apkaisīt dēlīti ar miltiem, izveltnēt uz tā mīklu un izgriezt mazus mīklas aplīšus.

Uzkarsēt cepeškrāsni līdz 180 grādiem. C. Noklāt cepešpannu ar cepampapīru un uzlikt izgrieztos mīklas aplišus. Piparkūkas cep 10-12 minūtes.

Tikmēr uz mazas uguns izkausēt šokolādi.



Piparkūkas nedaudz jāatdzesē, katras piparkūkas viena pusīte jāiemērc izkausētajā šokolādē. Dekorētie cepumi jāuzliek uz cepampapīra, lai šokolāde sacietētu.

Novēlam Jums pēc Ziemassvētku eglītes un piparkūkām smaržojošu svētku māju un siltu, ģimenisku svētku sajūtu!

Labu apetīti!



**Uzturvērtība:**

	kJ	kcal	olbaltumvielas	taukvielas	ogļhidrāti
Uz recepti	12 916,3	3 085,0	48,8	205,0	270,8
Uz gabalu	645,8	154,3	2,4	10,3	13,5