## Peppernøtter, glutenfri

**Ingredienser:**

250 g glutenfri lys melblanding

125 g brunt sukker

75 g sukker

75 g mykt smør

1 egg

2 ss vann

 ½ ts pepper

¼ ts ingefær

1/ 2 ts kanel

**Slik gjør du:**

1. Alle ingredienser eltes godt sammen for hånd (eller i kjøkkenmaskin om du har). Merk at det går litt tid før deigen samler seg.
2. Del deigen i 2 og rull disse til lange tynne pølser som skjæres opp i små biter.
3. Rull bitene til kuler som settes på en bakeplate med bakepapir.
4. Stek kakene midt i ovnen ved 200˚C i 10-12 min (avhengig av ovn).

Kilde: www.mollerens.no