

Pepparkaksknäcke

Fredagstipset består av ett härligt recept som är ett måste nu i lucia- och juletider, nämligen ett sött och krispigt **pepparkaksknäcke**! Det här knäckebrödet med **ädelost** och **fikon** kan jag garantera är en oslagbar kombination!

Ingredienser (2 plåtar):

- 2 dl majsmjöl
- 1 dl sesamfrö
- 1/2 dl chiafrö
- 1/2 dl solroskärnor
- 1/2 dl pumpakärnor
- 2 msk pepparkakskrydda
- 1/2 dl kokossocker
- 1 tsk salt
- 1/2 dl kokosolja
- 2 1/2 dl kokande vatten



Sätt ugnen på 150 grader.

Blanda ihop alla torra ingredienser och häll sedan på kokande vatten och olja. Bred ut smeten på en plåt så tunt som det går och skär rutor för att det ska gå lättare att bryta isär när det är klart.

Grädda i mitten av ugnen i 50-55 minuter. Ta ut och låt svalna.