

# Pepparkaka i långpanna

## Ingredienser

200 g smör, rums tempererat  
1 1/2 dl råsocker  
3 ägg  
1 1/2 dl mjölk  
1 dl lingonsylt  
5 dl mjölmix glutenfri/vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
1 knivsudd riven muskotnöt  
4 tsk kanel  
1 1/2 tsk malen ingefära  
2 tsk kryddnejlika

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Lägg ett bakplåtspapper i botten av formen. Vispa samman smör och socker. Tillsätt ett ägg i taget, tillsätt lingonsylt och mjölk.
3. Rör samman samtliga torra ingredienser och vänd ner i smeten. Häll i formen och grädda i ca 25 minuter. Låt svalna.