****

1. Jāatver interneta vietne: <http://receptes.tvnet.lv/recepte/632-ziemassvetku-piparkuku-mikla>
2. Jānoskaidro sastāvdaļu daudzums;
3. Jāieraksta tabulā „?” vietās

**Piparkūku recepte**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pagatavošana 🕙** 30 min | **Sastāvdaļas** |
| ➊Iesala ekstraktu, cukuru un sviestu (vai margarīnu) uz lēnas uguns uzvāra. ➋Karstajam maisījumam pievieno garšvielas, iemaisa pusi miltu un atdzesē. ➌Tad pievieno olas un piemīca pārējos miltus, kas samaisīti ar sodu (vai cepamo pulveri). ➍Pēc tam mīklai vajadzētu nogatavoties ledusskapī ietītai pergamentā, folijā vai polietilēna maisiņā. ➎ Lai labi garšo! | * **500 grami iesala ekstrakta**
* **? grami sviesta vai margarīna**
* **? grami cukura**
* **? olas**
* **1 kilograms miltu**
* **Nepilna tējkarote sodas**
* **1 ēdamkarote garšvielu**
 |



