****

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** |



