

Zázvorové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Máslo 60 g
- Med nebo javorový sirup 4 lžíce
- Pohanková mouka 125 g
- Zázvor čerstvý mletý 1 lžička
- Prášek do pečiva 0.5 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V kastrolu popustíme máslo, přidáme med nebo javorový sirup a necháme vše rozpustit a dobře promícháme. Směs sundáme z ohně a necháme vychladnout.

Do mísy prosejeme pohankovou mouku, přimícháme zázvor a prášek do pečiva. Přidáme vychladlé máslo s javorovým sirupem nebo medem a vypracujeme v hladké těsto.

Vyválíme kuličky ve velikosti ořechu a naskládáme je na pečícím papírem vyložený plech. Dlaní kuličky lehce zploštíme.

Vložíme do předehřáté trouby na 180°C a pečeme cca 15 minut. Hotové zázvorové sušenky necháme vychladnout a uložíme.