

Zázvorky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo na vymazání 1 ks
- **těsto**
- mletá skořice 1 špetka
- mletý zázvor 1 ks
- vejce 1 ks
- cukr moučka 140 g
- polohrubá mouka 140 g
- med 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku prosijeme a smícháme s mletým zázvorem. Mletý zázvor můžeme nahradit kandovaným, ale v tom případě jej šleháme s vejcem a cukrem.

Vejce s cukrem ušleháme do pěny, potom vmícháme mouku s mletým zázvorem. Těsto přeložíme na vál, který podle potřeby ještě sypeme moukou. Ze zázvorového těsta vyválíme tenkou placku, ze které následně vykrajujeme zvolené tvary.

Plech vymažeme a rozložíme na něj vykrájené zázvorky. Plechy se zázvorkami uložíme do chladné místnosti a necháme je uležet do druhého dne.

Druhý den zázvorky zvolna pečeme v přehřáté troubě dozlatova.