

Jednoduché zázvorky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 150 g
- čerstvý mletý zázvor 1 lžička
- cukr moučka 150 g
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- potravinářské barvivo 1 ks
- **na potřetí**
- cukrová poleva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme cukr, mouku a zázvor. Do sypké směsi vyklepneme vajíčko a rukama vypracujeme hladké nelepivé těsto, které vložíme do mikrotenového sáčku a necháme do druhého dne naležet.

Z těsta vyválíme silnější placku a vykrajujeme zázvorky, klidně ale můžeme použít i jiné tvary formiček.

Zázvorky upečeme, na pečícím papírem vyloženém plechu, ve středně vyhřáté troubě dozlatova.

Vychladlé zázvorky potíráme cukrovou polevou (voda svařená a vymíchaná s cukrem) a můžeme posypat obarveným cukrem.