

Pravé perníkové zázvorky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 1 ks
- amonium (cukrářský kypřicí prášek) 5 g
- základní perníkové těsto 500 g
- mletý zázvor 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Odvážíme si 500 g perníkového těsta, do kterého zapracujeme žloutek, amonium a lžíci mletého zázvoru. Necháme chvíli odležet.

Z perníkového těsta odkrajujeme lžičkou kousky a klademe je na pořádně vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech. S tvarem perníčků si nemusíme dát moc práci, díky amoniu hezky vyběhnou a zakulatí se.

Pravé perníkové zázvorky upečeme v troubě vyhřáté na 160 - 170 °C. Uložíme je do krabičky a necháme až 2 týdny odležet. Měkké perníkové zázvorky můžeme ozdobit třeba bílkovou cukrovou polevou.