

ZÁZVORKY DO FORMIČEK

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

- hladká mouka 250 g
- moučkový cukr 250 g
- vejce 2 ks
- mletý zázvor 0.25 lžička
- škrob. moučka 1 lžička
- citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celá vejce utřeme s cukrem, přidáme citrónovou kůru, mouku prosetou se škrob. moučkou a zázvorem. Vypracujeme těsto, vyválíme silnější plát (asi 1 cm), nakrájíme na stejně velké kousky. Omočíme v hladké mouce, vtiskneme do formičky a vyklopíme na plech vyložený pečicím papírem. Necháme na plechu do druhého dne odležet. Další den v mírné troubě pomalu pečeme.