

Zázvorky s bílkovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

- **Těsto**
- Hladká mouka 600 g
- Moučkový cukr 400 g
- Vejce 4 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1/2 1 ks
- Nastrouhaný zázvor 2 lžička
- Zázvorová šťáva 6 lžička
- Máslo 60 g
- Hladká mouka na vál 1 hrst
- **Na polevu**
- Bílek 1 ks
- Moučkový cukr 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme těsto, rozválíme ho na placku o síle zhruba 4 mm a z ní vykrájíme cukroví. Kousky přeneseme na plech s pečícím papírem a necháme do druhého dne sušit. Další den cukroví upečeme v troubě vyhřáté na 170 °C dorůžova. Pečivo necháme vychladnout a pak ho ozdobíme polevou, kterou jsme umíchali z vílku a moučkového cukru.

Počet: 40 ks

Cena cca: 80 Kč