

Zázvorky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Cukr krupice 300 g
- Vejce 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Mletý zázvor 1 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku prosijeme s práškem do pečiva. Cukr s vejci šleháme společně alespoň 15 minut, přišleháme citronovou kůru, zázvor.

2. Do vyšlehaných vajec s cukrem zapracujeme mouku s práškem do pečiva, pokud by se těsto lepilo, přidáme trochu mouky. Vypracované těsto rozválíme na plát asi 5-7 mm silný a vykrajujeme z něj tvary. Ty přeložíme na pečicí papír nebo na utěrku. Zázvorky necháme v chladu 5-10 hodin zaschnout.

3. Troubu předehřejeme na 160 °C, plechy vyložíme pečicím papírem.

4. Vykrájené zázvorky přendáme na plech horní stranou dolů a pečeme asi 15 minut.