



Zázvorové sušienky

⌚ 40–50 Min 

Príprava

- 1 Vyšľahajte dve celé vajcia so 180 g jemného cukru do peny, potom pridajte 20 g najemno mletého zázvoru a malú štipku soli.
- 2 Medzitým preosejte 200 g hrubej pšeničnej múky a polovicu vrečka prášku do pečiva, potom to pridajte k vyšľahanej vaječnej zmesi.
- 3 Cesto vyklopte na pomúčenú pracovnú plochu, veľmi zľahka ho vypracujte dohladka a potom ho na dobre pomúčenej doske vyvalkajte na hrúbku pravítka.
- 4 Pomocou formičky na perníky vykrajujte z cesta tvary sušienok a ukladajte ich vedľa seba na jemne vymastený a pomúčený plech.
- 5 Zázvorové sušienky nechajte na chladnom a dobre vetranom mieste 3 až 4 hodiny, aby ich povrch mierne preschol.
- 6 Plech vložte do vyhriatej rúry a sušienky pečte dozlatista, potom znížte teplotu a nechajte ich dopiecť ešte chvíľu.
- 7 Nechajte vychladnúť a potom skladujte na suchom mieste.

Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

2	Vajcia
180 g	Práškový cukor
200 g	Hrubá múka
0.5 balenie	Prášok do pečiva
20 g	♦ Zázvor mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

