

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 vrecka 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 vyvaľkajte 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