

Zázvorové sušenky

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
2 ks	žloutek
250 g	moučkový cukr
250 g	hladká mouka
1 lžička	sušený zázvor
1/2 lžička	kypřicí prášek do pečiva



Postup přípravy

Nejprve si utřeme vejce a žloutky spolu s moučkovým cukrem do pěny. Přidáme hladkou mouku a sušený zázvor. Vypracujeme do hladkého těsta, které necháme asi 10 minut odpočívat. Po uležení těsto rozválíme na silnější plát a vykrájíme formičkami libovolné tvary - zázvorčky, ale klidně i dětské motivy. Přendáme na plech, kde necháme přes noc zaschnout. Druhý den vložíme do trouby předehřáté na 160 až 170 °C a pečeme asi 20 minut do světle hněda. Po upečení necháme vychladnout na kovové mřížce. Máme-li upečené dětské motivy, můžeme je ještě vychladlé dozdobit podle fantazie.