Zázvorníky :)

Potrebujeme: ¼ kg práškového cukru, 2 vajcia, 1 žĺtok, mletý zázvor, za náprstok amónia, múku podľa potreby, tuk na plech.

Postup: cukor so žĺtkom a vajciami dobre vyšľaháme, pridáme zázvor a amónium. Potom zmiesime s takým množstvom múky, aby vzniklo hustejšie cesto. Vyvaľkáme ho na pomúčenej doske na hrubšie a vykrajujeme formičkou na zázvorníky. Kladieme na vymastený, múkou vysypaný plech opačnou stranou (!) a pečieme až ráno.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania