



coolinári
FOOD BLOG
& CAKES

Zázvorovo-medové sušienky

Na zázvorovo-medové sušienky budete potrebovať (cca 40 ks):

100 g masla
75 g hnedého cukru
100 g medu
12 g nastrúhaného zázvoru
260 g hladkej múky
1 čajovú lyžičku sušeného zázvoru
1 čajovú lyžičku sódy bikarbóny
1 žĺtok

A TAKTO NA TO:

V hrnci rozpustíte maslo, cukor, med, nastrúhaný zázvor a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. V mise spolu zmiešajte múku, sušený zázvor, sódu bikarbónu a pridajte maslovú zmes. Zmiešajte, pridajte žĺtok a rukou vymiešate lepkavé cesto. Zabaľte ho do potravinovej fólie a nechajte v chladničke 1 hodinu odpočívať.

Cesto preložte na pomúčenú pracovnú dosku, vyvalkajte ho na hrúbku 3 mm. Ak budete používať embosovaný valček, najprv cesto vyvalkajte obyčajným hladkým valčekom na hrúbku asi 5 mm a až potom prejdite cesto embosovaným valčekom na hrúbku 3 mm. Vykrájajte ozdobnou formičkou alebo pohárikom s priemerom 5 cm a ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Z cesta môžete miesto valkania napríklad tvarovať guľôčky.

Pečte pri teplote 170 stupňov 6 až 9 minút. Okraje by mali byť zlatisté, ale neprepečte ich, aby neboli veľmi tvrdé. Ak ste sa rozhodli pre guľôčky tie sa budú piecť o čosi dlhšie ako vykrájané sušienky.

Zázvorovo-medové sušienky skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnejšom mieste pokojne 3 až 4 týždne.