Ďumbierniky (zázvorníky) :)

Potrebujeme: 3 väčšie vajcia, 300 g kryštálového cukru, lyžicu mlieka, 5 g amónia, 350 g polohrubej múky, postrúhaný alebo pomletý ďumbier (zázvor).

Postup: celé vajcia rozbijeme do kotlíka, pridáme cukor a šľaháme nad parou, kým sa cukor nerozpustí a nevytvorí sa pena. Potom masu zo šporáka odložíme a šľaháme dotiaľ, kým nevychladne. Nakoniec primiešame múku, v mlieku rozmiešaný amónium, postrúhaný ďumbier a spracujeme na cesto. Na pomúčenej doske ho vyvaľkáme asi na hrúbku ¾ cm a formičkou vykrajujeme. Ďumbierniky poukladáme na pomastený plech a na druhý deň upečieme v stredne teplej rúre.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania