ZÁZVOROVÉ DIAMANTY

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

250g	Hladká múka
100g	Práškový cukor
4g	Soľ
200g	Maslo
1ks	Vajíčko
80g	Kandizovaný zázvor
podľa potreby	Vajíčko na potretie
podľa potreby	Kryštálový cukor

Čas prípravy

25 minút

Náročnosť



Postup prípravy

1. Zmiešajte všetky sypké suroviny spolu s maslom.

TIP Ideálne si maslo nakrájať na menšie kusy. Mixér sa menej potrápi a bude to rýchlejšie. Miešajte nadstavcom - lopatka.

2. Pridajte vajíčko a premiešajte. Na záver primiešajte do cesta zázvor.

3. Z cesta vytvarujte rovnomerné valčeky o priemere cca 4cm. Valčeky dajte schladiť.

4. Po vychladení potrite valčeky vajíčkom a obaľte v kryštálovom cukre. Krájajte na rovnomerné kolieska cca 0,5 - 0,8cm.

TIP Využite krájač na chlieb, budú dokonalé.

5. Kolieska rozložte na plech s papierom na pečenie alebo na silikónovú podložku s dostatočnými rozostupmi. Pečte na 180°C cca 15 minút.

TIP Na silikónovej podložke sa vám neroztečú a udržia si pekný tvar. Silikónovú podložku kúpite na www.cukrarskepomocky.sk kód 461. Silikónová podložka by v domácnosti šikovnej cukrárky nemala chýbať.

Bon appétit! Natacha

V prípade otázok mi píšte na natacha.pacal@gmail.com, cez náš fcb alebo instagram.

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma označením vo Vašej storke na sociálnych sieťach.

Instagram: natacha_pacal_patisserie

Facebook: Natacha Pacal patisserie_official