Zázvorové sušenky s Tvarohovým Lipánkem

60 minut

náročnost ●●○○

Zázvorové sušenky jsou příjemným zpestřením mezi klasickými čooládovými sušenkami. Díky Tvyrohovému Lipánkovi budou krásně vláčné.

Ingredience

- 500 g pohankové mouky
- špetka soli
- 2 lžičky jedlé sody
- 2 lžíce sušeného mletého zázvoru
- 2 lžičky skořice
- 100 g třtinového cukru
- 100 g změklého Jihočeského másla
- 1 lžička mletého hřebíčku
- 1 vejce
- 100 ml medu
- 1 lžička vanilkového cukru
- 2 balení tvarohového Lipánka
- 2 lžičky citronové kůry

Cukrová poleva

- 200 g moučkového cukru
- 1–2 lžíce teplé vody

Návod na přípravu:

Pohankovou mouku smícháme s jedlou sodou, solí, zázvorem, skořicí, hřebíčkem a citronovou kůrou. Změklé Jihočeské máslo utřeme s třtinovým cukrem, vejcem a vanilkovým cukrem, přidáme med a promícháme. Postupně přimícháváme směs s moukou, až vznikne nelepivé těsto. Těsto rozdělíme na dvě části a vyválíme do tvaru šišky. Zabalíme do potravinářské fólie a necháme 4–6 hodin odpočinout při pokojové teplotě.
Na pomoučeném válu těsto vyválíme na 5 mm silnou placku a vykrajujeme sušenky. Ty poté dáme na plech vyloženým pečicím papírem a pečeme v předem předehřáté troubě při 200 °C cca 7–10 minut. Mezitím si připravíme cukrovou polevu. Cukr moučku smícháme s teplou vodou a naplníme cukrářský sáček. Vychladlé sušenky poté potíráme tvarohovým Lipánkem, přiklopíme druhou sušenkou a zdobíme cukrovou polevou.