Zázvorové cukroví

množství na 2 plechy:
100 g špaldové hladké mouky
100 g pšeničné hladké mouky
50 g mletých mandlí
75 g kokosového oleje
50 ml sojového mléka
50 ml cukrového/agáve či jiného světlého sirupu
30 g hnědého moučkového cukru
1 lžíce přecezené šťávy z čerstvého zázvoru
1 lžíce sušeného mletého zázvoru
2 lžíce kandovaného nebo sušeného drobně pokrájeného zázvoru

na obalení:
4 lžíce hnědého moučkového cukru
1/2 lžíce mletého sušeného zázvoru

Všechny suroviny (kromě těch na obalování) vypracujeme ve vláčné těsto a necháme zabalené ve folii v chladnu odležet. Pokud před chladnutím vytvarujeme do hubenějších válečků (s kulatým nebo hranatým průřezem), výrazně si tím zjednodušíme práci. Pak stačí ztuhlé vychlazením nakrájet na asi 3 mm plátky, pokládat na plech s pečícím papírem. Jinak můžeme rozvalovat mezi 2 foliemi a vykrajovat jednoduché tvary. Pečeme asi 13 minut při 180 °C (čas hlídáme) a ještě teplé obalujeme ve směsi cukru a koření. Pečeme raději s předstihem, proležením trochu změknou a hlavně získají delikátnější chuť.

Na fotce je zázvorové cukroví to čtverečkové ;-)