**Rôzne druhy korenistých pečív**

**Zázvorníky**

40 kusov

**Suroviny:**

3 žĺtky, 2 vajcia, 50g masla, 300g hladkej múky, 200g hrubej múky, 1 balíček mletého zázvoru, 1 malá lyžička salajky, 250g práškového cukru

**Postup:**

Žĺtky, vajcia a práškový cukor vyšľaháme dopenista. Do zmesi pridáme zmäknuté maslo, salajku a zázvor. Zmes premiešame a postupne do nej pridáme oba druhy múky. Dôkladne vymiešame a rozvaľkáme na hrúbku 0,5 cm.

Z cesta vykrajujeme sušienky rôznych tvarov. Zázvorníčky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme cez noc odstáť. Na druhý deň koláčiky pomaly upečieme v mierne vyhriatej rúre.

**Pistáciové polmesiačiky**

60 kusov

**Suroviny:**

250 g hladkej múky, 100g práškového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 bielok, 150g HERY, 50g mletých pistácií, ½ balíčka prášku do pečiva, múka na posypanie dosky, 1 žĺtok, 1 lyžica mlieka na potretie, 2 balíčky polevy s citrónovou príchuťou, 6 lyžíc studenej vody, 50g nasekaných neosolených pistácií

**Postup:**

V mise zmiešame múku s oboma druhmi cukru, bielkom, tukom, mletými pistáciami a práškom do pečiva. Z cesta vyvaľkáme na pomúčenej doske plát hrubý 3mm. Povykrajujeme polmesiace a poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Žĺtok rozmiešame v mlieku a polmesiačiky zmesou potrieme.Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme asi 8 minút. Po upečení necháme vychladnúť. Citrónovú polevu vymiešame s vodou dohladka. Jednotlivé mesiačiky potrieme pomocou noža polevou, posypeme nasekanými pistáciami a necháme zaschnúť.

**Škoricové sucháriky**

**Suroviny:**

3 vajcia, 200g práškového cukru, 1 veľká lyžica vody, 180g hrubej múky, 1 malá lyžička škorice, štipka soli

**Postup:**

Celé vajcia osolíme, pridáme vodu a šľaháme postupným pridávaním cukru do spenenia. Zľahka primiešame múku a škoricu. Cesto vylejeme na vymastený, múkou vysypaný stredne veľký plech (20 x 30 cm) a v dobre vyhriatej rúre pečieme 7 – 10 minút. Zákusok krájame ešte teplý na ľubovoľné kúsky (kocky, obdĺžniky). Chladnutím schne ako jemný suchár.