

## KOŠÍČKY ORECHOVÉ

/z jednej dávky cca 40 veľkých košíčkov/

15 dkg masla

15 dkg hladká múka

6 dkg práškový cukor

3 dkg orechy

1 žĺtko

½ vanilkového cukru

### **POSTUP:**

Maslo rozmiešame s cukrom pridáme vanilkový cukor, žltko a jemne pomleté orechy, potom pridáme múku a spracujeme na cesto, ktoré necháme na chladnom mieste odležať.

Vymastíme formičky a vyplníme ich a pečieme do ružova. Plníme rôznymi plnkami podľa chuti.

## PUSINKY

10 bielkov

500 g krupicového cukru

300 g práškového cukru

### **POSTUP:**

Bielka s krupicovým cukrom šľaháme nad parou do zhustnutia. Pridáme práškový cukor a šľaháme ďalej. Pečieme pri 80C cca 1 hodinu.

# ŠIŠKY KYSNUTÉ

500 g hladká múka

3 dcl mlieko

40 – 50 g práškového cukru

1 ks žĺtko

1 ks droždie

4 PL olej

3 – 4 PL rum

Trošku soli

## **POSTUP:**

Z mlieka, trošku cukru a droždia urobíme kvások a necháme podkysnúť.

Potom vsypeme všetky suroviny a vypracujeme riadne cesto, ktoré sa nám nebude lepiť na miskú. Necháme ho na teplom mieste podkysnúť.

Vykrajujeme šišky ktoré necháme na teplom mieste podkysnúť a vyprážame v rozohriatom oleji do svetlo ružova. Studené poprášime cukrom.