***На сладкое:***

Рождественское печенье

* 350 г муки
* 1 яйцо
* 50 г имбирных цукат
* 90 г сливочного масла
* 110 г сахара
* 1\2 ст.л. молотого имбиря
* 1\2 ст.л. молотой корицы
* 1,5 ст.л. меда
* 1\4 чашка апельсинового сока
* 1 ч.л. соды (гашенной уксусом или соком лимона)
* Щепотка соли

Яйцо взбить с сахаром, медом и апельсиновым соком. Имбирные цукаты измельчить.

Муку смешать с молотой корицей, имбирем, добавить размягченное сливочное масло/ яичную смесь, соду, измельченные цукаты, соль. Все хорошо перемешать. Получившееся тесто завернуть в пищевую пленку и дать настояться 30 минут.

Стол присыпать мукой и раскатать на нем тесто в пласт толщиной 7миллиметров. Вырезать из теста печенье с помощью различных формочек. В каждом печенее сделать небольшое круглое отверстие (для гирлянды), уложить на противень, застеленный пергаментом, и запекать 8-9 минут при 180◦

Готовое печенье охладить и украсить присыпками, растопленным шоколадом, разрисовать карандашом со съедобной глазурью.

Сметанные маффины

(расчет на 15 штук)

* 400 г муки
* 350 г сметаны
* 350 г молока
* 2 яйца
* 1\2 ложка соды(погасить уксусом)
* 4 ст.л сахара
* 4 ст.л какао
* 50 г мягкого сливочного масла
* 4 ст.л подсолнечного масла

Смешать все ингредиенты, кроме яиц, до однородной массы. Яйца взбить с солью до образования густой пены и аккуратно ввести муку. Размешать и поместить тесто в смазанные подсолнечным маслом формочки для кексов.

Выпекать в разогретой духовке до 170◦ 35-40 минут.

Готовые маффины достать из духовки, оставить остывать на 15 минут – и можно подавать.

Печенье «Брауни»

(расчет на 4 штуки)

* 4 яйца
* 300 г коричневого сахара
* 150 г сливочного масла
* 200 г темного шоколада (лучше 70%)
* 60 г муки
* 60 г какао порошка

Шоколад поломать на кусочки, растопить на водной бане до тех пор, пока он не растает полностью.

Взбить яйца постепенно водя сахар.

Горячую шоколадную массу влить в яйца с сахаром и перемешать.

Добавить какао порошок и муку. Хорошо перемешать.

Вылить горячую массу в форму так, что бы слой был высотой 3 см.

Разогреть духовку до 150-160◦ и выпекать около 30 минут.

Готовые «Брауни» нарезать порционными кубиками или ромбиками.

Печенье «Черепица»

* 2 ст.л. сливочного масла
* 50 г жирных сливок (33%)
* 5-6 ст.л. сахарного песка
* 2 ст.л. пшеничной муки
* 100 г смеси из фисташек, мендаля, ргецких орехов, кураги, изюма, карамелизированных долек апельсина или цукат (все порезать на однородные по размеру кусочки)
* 100 г черного шоколада (70-80 % какао)