

## **Medena kucica (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **450** gbrašna
- **120** gmeda
- 2jajeta
- **1** kašicicacimeta
- **50** gmargarina za kolace
- **100** gšecera u prahu
- **1** kašicica sode bikarbone

#### **Za ukrašavanje:**

- 2belanceta
- **200** gšecera u prahu
- **1**limun

### **Priprema**

Med malo otopiti na vatri. Zatim mu dodati margarin. Promešati i dodati i dva jajeta i ostale sastojke, pa umesiti testo koje odložiti jedan dan u frižider.

Sledeceg dana razvaljati testo debljine 0,5 cm i iseci po dve stranice kuce, dve stranice za krov i još dve stranice za prednju i zadnju stranu kuce. Iseci i donju stranu malo vecu, kako bi se kuca mogla spojiti. Tako na svakoj strani, po želji iseci prozore i vrata i staviti u blago podmazani pleh i peci u rerni zagrejanoj na 200 C, oko 5 minuta.

Peceno testo odmah premazati umucenim jajetom i ostaviti da se osuši i ohladi. Za to vreme na pari mikserom umutiti belanca sa šecerom i sokom od jednog limuna. Ovako pripremljenim snegom uz pomoc kese za zamrzivac ukrasiti stranice kuce. Malo prosušiti i na kraju spojiti sve stranice kuce zajedno sa krovom. Završiti ukrašavanje i popuniti delove oko kuce. Od testa koje je preostalo modlama iseci zvezdice, cvetice, srca i ispeci. Ukrasiti po želji.

## **Savet**