Medena kucica



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mekog brašna
- **4 kafene kašicice**meda
- **2 ravne kafene kašicice**prašaka za pecivo
- **1**jaje
- **100 g**šecera
- **150 g**margarina
- **1 kafena kašicica**cimeta
- **1 kafena kašicica**umbira u prahu
- **1/2 kafene kašicice**muškatnog oraha
- **1 kesica**vanil šecera

Priprema

Sve sastojke pomešamo i umesimo glatko testo pa ostavimo da se odmori u frižideru oko 30 minuta. Testo oklagijom raširimo na pek papiru ravnomerno na velicinu velike tepsije 39x35. Ova velicina je dovoljna za izradu kucice visine 22 cm, dužine 17 cm i širine 12 cm. Testo isecemo po unapred pripremljenom kartonskom ili papirnom šablonu.

Testo se pece na 180 C do 10 minuta, zavisno od rerne. im ivice pocnu da menjaju boju testo je peceno.

Prozore ulijemo sa ušpinovanim šecerom koji daje prelep sjaj kada se u kucici postavi sveca.

Delove možemo lepiti i spajati royal icingom, a za one manje strpljive preporucujem ušpinovan šecer koji hvata momentalno kao super lepak. Kuca je ekstra cvrsta i spremna za ukrašavanje.

Što se ukrašavanja tice maštu na volju. Royal icing, kokos, cokolada, ušpinovan šecer, bombone itd. Mogucnosti su neogranicene.

Savet