

Lulina medena kucica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za kucicu:

- 2 jajeta
- **200 g** šecera
- **4 kašik** meda
- **1 kašicica** soda bikarbone
- zacín za medenjake
- **2 kašike** kakaoa
- **500-600 g** brašna
- mleka po potrebi
- **150 g** masti

Dekoracija:.

- **200 g** šecera u prahu
- 1 belance
- sok od limuna
- bombone

Priprema

Isecite na kartonu šablon vaše kucice.

zamesite testo. Pleh obložite masnim papirom. Rastanjite testo da bude tanje (malo deblje nego za medene kore ili madjaricu). Pecite na 200 stepeni oko 10-15 minuta. Kada krajevi potamne gotova je. Šablon stavite na vruce kore i isecite sa skalpelom ili ostrim nožem. Ostavite da se skroz ohladi. Otopite 200 g šecera u karamel i spojite vašu kucicu.

Umutite blago belance i dodajte šecer u prahu i sok od limuna. Napunite poslasticarsku vrecicu i sarajte vašu kucicu.

Savet