

## Medena kucica (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **450 g** brašna
- **120 g** meda
- **2** jajeta
- **1 kašičica** cimeta
- **50 g** margarina za kolace
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kašičica** sode bikarbone

#### Za ukrašavanje:

- **2** belanceta
- **200 g** šećera 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**