Medena kucica (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **370 g**meda
- **125 g**šecera
- **50 g**margarina
- **700-750 g**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kesice**cimeta
- **2**jajeta

Za ukrašavanje:

- **1 kg**šecera u prahu
- **4**belanceta
- prehrambene boje

Priprema

Med, šecer i margarin staviti na ringlu da vri, dok se šecer ne istopi. Potpuno ohladiti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i cimetom, dodati jaja i umešati ohlaeni med. Dobro sjediniti smesu i umesiti rukom. Po potrebi dodati još brašna. Umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider na sat vremena.

Zatim testo premesiti i tanko razviti na pobrašnjenoj površini, pa uz pomoc šablona seci delove kucice.

Delove slagati na pleh obložen pek papirom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 190 C, oko 10-tak minuta.

Od ostatka testa napraviti podlogu i po želji oblike i dodatne ukrase.

Belnaca izmutiti ali ne previše. Dodavati šecer u prahu i sjediniti tako da masa ne bude ni previše retka ni previše gusta, da bi mogli lepo da se zalepe svi delovi kucice.

Šecernu masu podeliti na više delova, po želji, pa obojiti sa prehrambenim bojama, a belu ostaviti za sastavljanje kucice. Pustiti mašti na volju i krajnji rezultat ce biti uživanje u pogledu na vaše malo remek delo :)

Savet

Ovom prilikom bih želela da estitam nastupajue novogodišnje i Božine praznike svim vrednim kulinarima, a ekipi Recepata da poželim još uspešniju predstojeu godinu sa željom da i dalje budu najbolji kulinarski sajt u zemlji i regionu :)