

## *Kuca od medenjaka*



### **Sastojci**

#### **Medenjaci:**

- 750 g brašna
- 600 g meda
- 20 g cimeta
- 20 g mešavine zacina
- 1 kašika kakao praha
- 20 g praška za pecivo
- mleko za glazuru

#### **Glazura:**

- 3 belanca
- 400 g šecera u prahu
- razliciti ukrasi

### **Priprema**

Nekada davno Ivica i Maric su a krenuli u šumu da prošetaju... Kuca od medenjaka je jednak deo praznika kao što je deo bajki i prica. Teško je reci da li je pekar koji je napravio prvu kucu od medenjaka bio inspirisan pricom o Ivici i Marici ili zemljom meda i mleka.

Jedno je sigurno, vec vekovima, izgled i miris kucica od medenjaka doprinosi božicnoj magiji u domovima mnogih.

Pustite da 1/8 litre vode prokljuca, umešajte u nju med i ostavite da se ohladi. U ciniji pomešajte brašno, kakao, mešavinu zacina, i cimet pa dodajte mešavinu vode i meda. Rastvorite prašak za pecivo u 3 kašicice vode i dodajte mešavinu. Umesite mešavinu u testo, oblikujte u kuglu i pokrijte. Ostavite da odstoji 1 sat i ponovo ga

izmesite.

Glazura: ?vrsto ulupajte belanca. Umešajte šećer u prahu sve dok se ne oformi cvrst sneg. Stavite u špric.

Varijanta 1:Skicirajte delove kuce na kartonu, i probe radi, spojite selotejpom. Potom razvucite testo u delovima i isecite koristeći šablon od kartona. Isecite razne otvore (kao što su vrata i prozori u obliku srca) na panelima. Tako?e napravite žaluzine, vrata i dimnjak i ukrase. Premažite delove testa mlekom i ispecite na 170 C oko 15 minuta. Da biste spojili kucu, ili koristite glazuru (kao lepak) ili napravite male otvore na ivicama delova od testa i povežite delove raznobojnim tracicama. Sacekajte da se glazura potpuno stegne pre dekorisanja. Potom ukrašavajte glazurom, dodajući dodatnu dekoraciju kao što su lilihipi i Smarties bombonice. ?ackalicama tako?e možete pricvrstiti žaluzine, vrata i dimnjak. Stavite šecernu penu na dimnjak.

Varijanta 2:Krov: Isecite dve cetvrtine testa, razvucite ga da biste napravili dva pravougaonika velicin 20 x 26 centimetara i stavite na papir za pecenje. Premažite mlekom i pecite na oko 170 C 15 minuta. Zabat i zidovi: Isecite 2 trougla od ostatka testa koje je razvuceno (2 strane od 20 centimetara, jedna strana od 18 centimetara). Isecite vrata i prozore. Premažite zabat i zidove mlekom i kao i malopre, ispecite. Umesite ostatak testa ponovo i iskoristite ga da napravite dimnjak, žaluzine, vrata itd.

Premažite mlekom i ispecite kao i prethodno.

Sklapanje kuce: Našpricajte glazuru duž dužih strana trougla i spojite strane dva dela krova na trouglove. Podmetnite nešto ispod dok se glazura ne osuši (možda cete morati da ostavite preko noci). Glazurom zalepите prozore, vrata i dimnjak za kucu i zakacite bomobone i druge ukrase koje volite. Stavite šecernu penu na dimnjak da biste postigli efekat dima.