

## ***Medena kucica***



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 125 g meda
- 375 g margarina
- 375 g šecera
- 1 kg brašna
- cimet
- ?umbir
- muskatno orašce (na vrh noža)
- 3 jajeta
- 1 prašak za pecivo

#### **Glazura:**

- 1 kg prah šecera
- 1 limun (iscedjen sok)
- cackalice

### **Priprema**

Testo: Od navedenih sastojaka umesiti fino glatko testo i ostaviti u frižider da prenoci.

Sutradan razviti testo i iseci po šemi, delove za kucicu, površina krova treba 2 puta po 22 cm sa 25 cm.

Vrata 2 puta po 7 cm sa 5 cm, bocni zidovi 22 cm sa 10 cm, i prednji deo zubat 2 puta 20 cm sa 10 cm, a 16 cm je kosina. Sve ovo ispeci na 190 stepeni 13 minuta.

Ohladiti pecene delove kucice i spajati sa glazurom koja se pravi od prah šecera. 1 kg prah šecera, umutiti sa 1 sokom od limuna.

Mora biti gusto, pa sok od limuna lagano dodavati, spajati delove kucice i pricvrstiti ih sa cackalicama, da ne padaju.

Ukrasiti po želji. Prijatno!