

Medena kucica



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mekog brašna
- **4 kafene kašice** meda
- **2 ravne kafene kašice** prašaka za pecivo
- **1** jaje
- **100 g** šećera
- **150 g** margarina
- **1 kafena kašica** cimeta
- **1 kafena kašica** umira u prahu
- **1/2 kafene kašice** muškato oraha
- **1 kesica** vanil šećera

Priprema

Sve sastojke pomešamo i umesimo glatko testo pa ostavimo da se odmori u frižideru oko 30 minuta. Testo oklagijom raširimo na pek papiru ravnomerno na veličinu velike tepsije 39x35. Ova veličina je dovoljna za izradu kucice visine 22 cm, dužine 17 cm i širine 12 cm. Testo isecemo po unapred pripremljenom kartonskom ili papirnom šablonu.

Testo se pece na 180 C do 10 minuta, zavisno od rerne. im ivice pocnu da menjaju boju testo je peceno.

Prozore ulijemo sa ušpinovanim šećerom koji daje prelep sjaj kada se u kucici postavi sveca.

Delove možemo lepiti i spajati royal icingom, a za one manje strpljive preporučujem ušpinovan šećer koji hvata momentalno kao super lepak. Kuca je ekstra cvrsta i spremna za ukrašavanje.

Što se ukrašavanja tice maštu na volju. Royal icing, kokos, čokolada, ušpinovan šećer, bombone itd. Mogućnosti su neograničene.

Savet