



## Składniki:

- miód - 50 dekagramów
- cukier puder - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka tortowa - 1 kilogram
- soda - 3 łyżeczki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 5 łyżek
- lukier gotowy - 1 opakowanie
- kolorowe cukierki - 1 opakowanie



60 minut



Trudne

## Wskazówki pieczenia:



14 minut



190 °C



## Sposób przygotowania:

1. W rondlu rozpuścić miód, dodać cukier i pokrojoną Kasię.
2. Wszystko musi się dokładnie rozpuścić.
3. Ostudzić.
4. Następnie dodać mąkę, kakao, sodę rozpuszczoną w 2 łyżkach wody i przyprawę.
5. Na końcu wbić jaja i wlać mleko.
6. Zagnieść ciasto i wstawić do zamrażalnika na 20 minut.
7. Ciasto rozwałkować i wyciąć elementy domku: 1 front domku (wyciąć w nim okienko i drzwi), tył domku, 2 ścianki boczne, 2 płaty na dach, 4 mniejsze dachówki, płótek, choinki, belki "drewna" i jedną dużą podstawę. Elementy najlepiej wyrysować na papierze i od tego brać formę na elementy domku.
8. Upieczone elementy sklejać lukrem i przytrzymywać, aż lukier zastygnie.
9. Na końcu dekorować.