





Piernikowa chatka

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

Składniki:

- miód - 25 dekagramów
- mąka - 50 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- przyprawa do piernika - 2 opakowania
- kakao - 2 łyżki
- kawa mielona - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 5 łyżek
- sól - 1 szczypta
- białko - 2 sztuki
- cukier puder - 40 dekagramów
- kwasku cytrynowego - 0.5 łyżeczek
- kakao - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: W szerokim garnku rozpuścić miód i chwilę pogotować, aż się zarumieni.
2. Dodać cukier i Kasię i mieszać, aż się cukier rozpuści.
3. Wystudzić.
4. Dodać resztę składników (sodę rozpuścić w łyżkach wody) i zagnieść.
5. Przykryć ściereczką (nie folią!!!) i wstawić na noc do lodówki.
6. Następnego dnia rozwałkować (dość cienko - ciasto troszkę urośnie podczas pieczenia) i wykroić części domku wg schematu.
7. Dachówki lekko ponacinać w "dachówkowate" kształty.
8. Wycięte elementy upiec na blaszce wyłożonej papierem ok. 25 min. w 200 st.
9. Do sklejenia i polania: Białka ubić, powoli dodawać cukier i kwasek.
10. Ubijać, aż powstanie gęsta masa.
11. Podzielić na dwie części - do jednej dodać kakao.
12. Krawędzie ścianek skleić ciemnym klejem i ułożyć na podstawie i przytrzymać, by klej związał.
13. Skleić dachówki po cztery sztuki (muszą na siebie lekko zachodzić) i zaschnięte przykleić do krawędzi ścianek.
14. Na dachu przymocować sklejony wcześniej komin.
15. Dokleić drzwi i okiennice tak, aby były uchylone.
16. Z dwóch długich i dwóch krótkich belek skleić płotek.
17. Z pozostałych belek skleić stos "drewna".
18. Do podstawy przykleić choinki.
19. Teraz białym klejem ozdobić domek, płotek, drewno, choinki i podstawę.
20. Całość posypać cukrem-pudrem.

