

Domek z piernika



TURKUS3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
cukier	1/2 szklanki
miód płynny	2 kopiane łyżki
jajko	1 sztuka
Soda oczyszczona Prymat	1 płaska łyżeczka
masło	1 kopiana łyżka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, wlać gorący miód i zarobić ciasto łyżką.

Dodać cukier, sodę i przyprawę do piernika, a po lekkim przestygnięciu masło i jajko. Dobrze wyrobić ciasto ręką, aż będzie zupełnie gładkie. Rozwałkować na grubość 1/2 cm, podsypując mąką stolnicę i wałek. Wykroić części domku. Wyłożyć na blasze i piec średnio 15 min.

Po upieczeniu elementy skleiłam ze sobą lukrem królewskim: białko z 2 jaj i 1/4 kg cukru pudru.

Poszczególne elementy:

Podstawa 16x20 cm

2 x Dach 12x20 cm

2 x Ściana boczna 4x16 cm

Ściana szczytowa i tylnia: podstawa 12cm, ścianka 4cm, szpic 12cm od środka podstawy

3 x Komin 2x4cm, 2x3cm, 2x2cm