

Пряничный домик

Ингредиенты

Для теста:

- Сливочное масло - 130 г
- Мука - 375 г
- Яйцо - 1 шт
- Сода - 1/2 ч.л
- Сахар - 200 г
- Кипяток - 0.5 стакана
- Коричневый сахар - 100 г
- Имбирь - молотый 1 ч.л
- Корица - молотая 1 ч.л
- Гвоздика - молотая 1 щепотка

для глазури:

- Белки - 1 шт
- Сахарная пудра - 200 г
- Сок - лимонный 1 ст.л



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

В кастрюлю с толстым дном насыпать половину сахара и растопить его на медленном огне. Варить его до тех пор, пока он не станет коричневого цвета.

2

Осторожно, маленькими порциями и постоянно помешивая, влить 0,5 стакана кипятка - сахар должен раствориться. Добавить остальную половину сахара и варить, помешивая до его растворения.

3

Добавить в кастрюлю 100 г коричневого сахара и специи, довести до кипения, постоянно помешивая, сахар должен раствориться.

.....

4

Снять сироп с огня и добавить в него сливочное масло, перемешать и оставить остывать до комнатной температуры.

.....

5

Когда смесь остынет, ввести в нее яйцо. Добавить соду и постепенно всыпать просеянную муку.

.....

6

Вымесить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать на ночь или сутки в холодильник.

.....

7

Подготовьте выкройку домика.

.....

8

Разделите тесто на части и раскатайте их в пласты толщиной 3-5 мм. Вырежете по выкройке части домика. Поместите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки и уберите в холодильник на 30 минут.

.....

9

Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке примерно 8-10 минут до готовности. Дать остыть.

.....

10

Приготовить глазурь. Взбить белок до густой, стойкой пены, затем постепенно ввести в него сахарную пудру. Ближе к концу взбивания добавить лимонный сок. Получившиеся глазурь будет довольно густой.

11

Поэтапно склеить детали домика при помощи глазури, тщательно промазывая каждую деталь и стыки по отдельности. Перед началом обработки следующей детали важно давать схватиться предыдущей. Дать домику хорошо просохнуть и скрепиться в течении 5-10 часов.



Приятного вам аппетита :)