

CHATKA Z PIERNIKA

z Rozgrzewającym Mokate Cappuccino
o smaku Rumowym z Cynamonem



1h 50 min



3h 40 min



2 chatki

Składniki:

CIASTO

- 160 g masła
- 300 g miodu
- 100 g cukru pudru
- 680 mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżka kakao
- 1 kopiasta łyżeczka sody oczyszczonej
- 4 łyżki Rozgrzewającego Mokate Cappuccino o smaku Rumowym z Cynamonem

LUKIER

- 2 białka
- 380 g cukru pudru



Przygotowanie:

- 01 Masło i miód umieścić w rondlu i podgrzewać na małym ogniu do momentu połączenia. Odstawić do całkowitego wystudzenia.
- 02 W tym czasie mąkę wymieszać z kakao, sodą oraz Rozgrzewającym Mokate Cappuccino.
- 03 Do miodowej masy wbić jajko i wymieszać. Do suchych składników wlać miodową masę i zagnieść do uzyskania jednolitego ciasta. Z ciasta uformować kulę i zawinięte w folię odstawić do lodówki na około pół godziny.
- 04 Schłodzone ciasto rozwałkować i wycinać elementy przy pomocy gotowych foremek lub wcześniej przygotowanych kartonowych szablonów.
- 05 Elementy domku układać na blaszce w sporych odstępach, piec przez 10–12 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Następnie odstawić do wystudzenia.
- 06 W tym czasie przygotować lukier. Białko wlać do miski i ucierać z cukrem pudrem przez kilka minut do powstania gładkiej, śnieżnobiałej masy. Lukier przełożyć do rękawa cukierniczego i dowolnie dekorować każdy element.
- 07 Po wyschnięciu dekoracji można przystąpić do składania domku. Dopóki mocowanie nie zwiąże, poszczególne elementy domku podpieścić cięższymi akcesoriami kuchennymi takimi jak szklanki, kubki.
- 08 Po sklejeniu ścianek odczekać około 20 minut przed przystąpieniem do mocowania dachu – jest to najbardziej wymagający etap.
- 09 Gotowy domek z piernika przechowywać w temperaturze pokojowej i cieszyć się jego świątecznym zapachem.