

Коледна джинджифилова къщичка

Любимата ни фея Ванилия ни кани на гости в нейната къща, построена от мед, масло, пудра захар и още куп вкусни "материали"

20 сладки (/бисквитки)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



1 За тестото:

В тенджера сложете меда, кафявата захар, маслото и яйцето. Поставете тенджерата на котлона, включете го на много слабо и разбъркайте. След като всички продукти се разтопят и смесят, махнете от котлона и добавете брашното, бакпулвера, подправките и рома.

Омесете меко тесто. Ако се наложи, добавете още брашно. Увийте го във фолио за свежо съхранение и го оставете за поне час в хладилника. През това време изрежете шаблон за къща и пригответе формички за изрязване на сладки. Загрейте фурната на 180 градуса.

Разточете охладеното тесто върху набрашнена повърхност. От тестото изрежете къщичка и я поставете в застлана с хартия за печене тава. Печете я в продължение на 15 минути. От останалото тесто може да изрежете сладки в различни форми. Тях печете за по-кратко - 8-10 минути пак на 180 градуса.

Съставки:

Продукти:

- 200 г мед
- 130 г захар (кафява)
- 100 г краве масло (меко)
- 1 бр. яйца
- 500 г брашно
- 1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
- 1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
- 5 г подправки (карамфил, кардамон, индийско орехче, джинджифил, канела)
- 1 с.л. ром

За глазурата:

- 1 - 2 ч.л. пудра захар
- 0,5 с.л. лимонен сок
- 1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
- 30 ml
- 1 ч.л. Червена хранителна боя (течна)
- 1 ч.л. Зелена хранителна боя (течна)
- 1 ч.л. Синя хранителна боя (течна)



② За глазурата:

Смесете пудрата захар с няколко капки лимонов сок и няколко капки ванилов екстракт. Може да промените гъстотата, като добавяте сок или захар.

Ако желаете да оцветите глазурата в различни цветове, разпределете я в купички и капнете по няколко капки хранителна боя. Готовата глазура сипете в пошове и декорирайте къщичката и сладките.

Съхранявайте сладките в плътно затворена кутия - колкото повече престояват, толкова по-вкусни стават.

