

# Domek z piernika



Autor: **iwonasz**  
Przepisów: **28** Ocena: **1375**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Miód, 250g
- cukier, 200g
- masło, 300g
- mąka, 850 g
- Jaja, 3 szt
- imbir mielony ,cynamon,mielone goździki, po 2 łyżki
- soda, 5g
- do glazury białko cukier puder i trochę soku z cytryny
- cukier do karmelu aby skleić domek

## Sposób przygotowania:

- 1 cukier z miodem podgrzać do rozpuszczenia cukru zdjęć z ognia wrzucić podrobione masło , wystudzić.Makę wsypać do miski dodać sodę przyprawy jajka i miód wyrobić i zawinąć w folię wsadzić do lodówki najlepiej na całą noc.Rozwałkować i wycinać części domku z wcześniej przygotowanego szablonu ,oraz ciasteczka,ciasteczkowe ludki i co tylko chcecie :)Piec w 220 stopniach kilka dosłownie minut do zrumienienia (w moim piekarniku starym gazowym gracie-5 min)
- 2 Ciasto po wyrobieniu jest bardzo rzadkie jednak po schłodzeniu twardnieje i bardzo dobrze się rozwałkuje!!Z podanej ilości wychodzi dosyć spory domek i mnóstwo ciasteczek ,ciasto można przechować kilka dni nie trzeba wypiekać całej ilości.Użyłam miodu sztucznego a najlepiej gdyby był to tzw golden syrup-złoty syrop.Na glazurę ubijamy białko z cukrem pudrem i sokiem na białą dość sztywną masę.

## Twoje notatki do przepisu: