



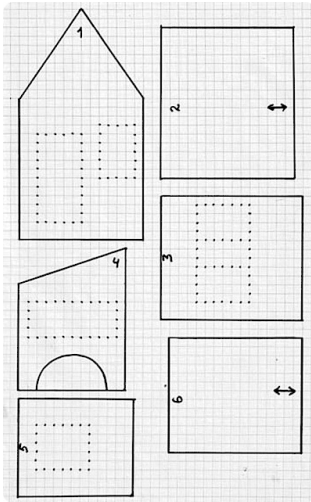
"Żyli sobie brat i siostra – Janek i Maria. Pewnego razu postanowili pójść na grzyby. Szli oni, szli i wyszli na skraj lasu. Stał tam piernikowy domek: dach z landrynek, a okienka – cukrowe. Dzieci podbiegły do domku i zaczęły odłamywać kawałeczki dachu. A w tym domku mieszkał..."

M
ianowicie taki piernikowy domek można wykonać w przeddzień Bożego Narodzenia. Domek, stwarzając świąteczny nastrój, przez kilka tygodni będzie cieszyć i dzieci, i dorosłych.

Składniki: 15 g proszku do pieczenia, 200 g masła, 650 g mąki, 150 g miodu, 5 łyżeczek wanilii, po 1 łyżeczce kardamonu, cynamonu, anyżu, imbiru, 2 łyżeczki cytrynowej cedry, 4 żółtka, 5 białek, 15 ml soku z cytryny, 300 g migdała, 120 ml mleka skondensowanego, 100 g mleka suchego, 50 g czekolady.

Polewa: 1 białko, 250 g cukru pudru, 2 stołowe łyżki soku z cytryny. Potrzebne będą także: karton, ołówek, linijka, nożyce - dla szablonu, cukierki, marmolada, zefir, cukrowe posypki, cykaty - dla upiększenia domku.

† **Sposób przygotowania:**



1. Najpierw projektujemy domek na kartonie, korzystając z szablonów (patrz obrazek). Należy wykonać: części frontalne – 2 szt., dach domku – 2 szt., boczne ściany domku – 2 szt.; dla dobudówki: frontálną ścianę – 2 szt., boczną ścianę – 1 szt., dach – 1 szt. Skala: 1 klatka = 1cm.

2. Zagniećcie ciasto, włóżcie je do folii i na kilka godzin zostawcie w lodówce.

3. Rozwałkujcie ciasto o grubości 5-6 mm i wykrójcie części domku według szablonów.
4. Wypiekajcie na średnim ogniu 10-12 minut, a potem ochłódźcie je.
5. Przygotujcie krem. Białko należy ubić z cukrem pudrem, by otrzymała się gęsta masa i dodać kilka kropli soku z cytryny.
6. Złóżcie domek, sklejać wszystkie części kremem.
7. Dach domku pokryjcie białą polewą.
8. Domek można upiększyć zefirem, czekoladą, marmoladą, kolorowymi cukrowymi posypkami.
- 9. W ten sposób otrzymaliśmy cudowny bajeczny domek.