

# Căsuțe din biscuiți cu miere

aprox. 14 bucăi



Grad de dificultate redus



circa 60 Min.

- 1 Se confecționează șabloane de tăiere (de preferabil din carton) în formă de căsuță (fațade). Se copiază șablonul și se taie. Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt. Cuptorul se preîncălzește.
- 2 Aluat: Se presară zahărul pudră într-un bol. Se adăugă mierea, zahărul vanilinat și oul și se amestecă cu o lingură. Se amestecă făina și praful de copt și se încorporează 2/3 din amestec în compoziția cu miere, iar restul se așază pe masa de lucru. Pe suprafața de lucru presărată cu făină, întindeți aluatul la o grosime de 3 mm. Cu ajutorul șablonului, tăiați 28 de forme de casă (fațade). Cu ajutorul unei forme rotunde (diametru 12 mm) și al unui cuțit, tăiați forma ușilor (foto 1). Tăiați apoi 28 de pătrate (3 X 3 cm) pentru pereții laterali și 28 dreptunghiuri (3 X 4 cm) pentru acoperișuri. Se așază apoi bucățile de aluat în tava de copt și se dau la cuptor. Se coc pe grilajul de mijloc al cuptorului.

**Cuptor electric: 180°C****Cuptor cu aer cald: 160°C****Durată de coacere: aprox. 10 Min.**

- 3 Când sunt gata se scot formele cu tot cu hârtia de copt și se lasă pe un grilaj, la răcit.
- 4 Decor: Se assemblează căsuțele cu creionul alb de zahăr, astfel: întâi se fixează pereții laterali între fațade și apoi se așază acoperișurile, consolidând din loc în loc. Se decorează acoperișurile cu creioanele pentru decor sidefate și se presară ornamentele colorate. La sfârșit se decorează căsuțele cu creioanele de zahăr colorate.

**Pentru aluat:**

1 lingură Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

120 ml miere lichidă

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 ou

250 g făină

1 linguriță rasă Praful de copt Dr. Oetker

**Pentru decorare:**

Creioane pentru decor Dr. Oetker

Creioane sidefate pentru decor Dr. Oetker

ornamente din zahăr multicolore

## Sugestie

- Păstrați căsuțele într-un loc rece.

