

Casa de Jengibre



Ingredientes

Para el glacé real

Azúcar impalpable: 1 k

Jugo de Limón: 1 Unidad

Clara de huevo: 120 g

Para la masa de jengibre

Bicarbonato De Sodio: 2 cdita.

Polvo de hornear: 6 grs.

Jengibre: 3 cditas.

Agua: 70 cc

Azúcar Negra: 210 grs.

Miel: 70 grs.

Clavo De Olor: 1 cdita.

Harina: 560 grs.

Manteca fría: 250 grs.

Canela: 3 cditas.

Preparación de la Receta

- A baño maría colocar el azúcar negra, el agua, la miel y las *especias*.
- Una vez disuelto el azúcar, incorporarle el bicarbonato y fuera del fuego agregar la *manteca* fría en cubitos.
- Filtrar la preparación sobre la cuba de la batidora. Batir hasta enfriar.
- Con la lira incorporar la *harina* con el polvo de hornear tamizados.
- Estirar la masa entre dos planchas de siliconas y llevar a la heladera.
- Cortar la masa según los moldes con las formas deseadas.
- Cocinar en horno a 180-190°C por 15 minutos y luego bajar a 100 °C hasta que queden bien secas.

Para el glasé real

- Mezclar el azúcar impalpable con las claras y el *jugo de limón*. Colocar en manga. Reservar.

Para el armado de la casa

- Con las cookies frías, rectificar las formas con un cuchillo y pegarlas con el glasé. Cubrir las paredes con glasé y colocar ladrillos de masa horneados y fríos. Repetir el procedimiento con el techo y las tejas. Espolvorear el techo con azúcar impalpable. Realizar decoraciones con el glasé y perlas comestibles.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/casa-de-jengibre-3>