

Maison en pain d'épices

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 1,4kg de farine
- 2 gros œufs (environ 120g)
- 500g de miel
- 240g de sucre cassonade
- 200g de beurre
- 8g de levure
- 170g de lait
- 15g d'épices à pain d'épices
- 1 pincée de sel
- 2 murs devant et derrière : rectangles de 30x22cm. Puis découpez de façon à avoir un triangle à partir de 18cm de hauteur. Dans un des deux rectangles découpez une empreinte arrondie pour la porte (9cm de hauteur), une fenêtre ronde de 5cm de diamètre et deux fenêtres de 5x3,5cm. Si vous souhaitez mettre de la lumière dans votre maison, faites un trou dans le mur de derrière pour faire passer le fil. Epaisseur d'environ 1 petit cm.
- 2 murs de côté : rectangle de 18x30cm dans lequel vous découpez 3 fenêtres de 8x5cm. Epaisseur d'environ 1 petit cm.
- 2 éléments du toit : rectangle de 35x19cm dans lequel vous découpez des fenêtres rondes de 4cm de diamètre. J'ai fait ces éléments un peu plus fins que les autres.
- 45g de blancs d'œuf
- 15g de jus de citron
- 330g de sucre glace

Préparation

1. en ajustant la quantité de sucre pour avoir la bonne texture.
2. Décorez les différents murs à l'aide d'une poche à douille, puis collez-les les uns aux autres avec le glaçage royal.
3. Commencez par les 4 murs, soyez généreux avec le glaçage royal et laissez durcir pendant plusieurs heures.
4. J'ai mis à ce moment dans ma maison un petit sapin et j'ai fait passer ma guirlande électrique par la trappe derrière pour bien arranger les lumières.
5. Ensuite, ajoutez le toit, attendez à nouveau plusieurs heures et finissez la décoration de la maison (j'ai ajouté à ce moment-là ma cheminée et la porte entrouverte).
6. Laissez bien durcir pendant plusieurs heures.
7. Ça y est votre maison est terminée !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com