

Casinha de Gengibre

Ingredientes

Para o biscoito :

- 150 g de manteiga amolecida
- 100 g de açúcar amarelo
- 250 g de farinha
- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de sobremesa de canela
- 1/2 colher de sobremesa de gengibre

Para o Glacê Real :

- 3 claras de ovo
- 250 g açúcar de confeitiro / em pó



Bater o açúcar com a manteiga amolecida até que fique cremoso. Junte o ovo e bata novamente.

Juntar a farinha, o sal, a canela e o gengibre e amassar até que fique homogêneo. Formar uma bola, envolver em película aderente/plástico filme e colocar no frigorífico/geladeira por 1 hora.

Estender a massa com o rolo da massa e cortar as peças para formar paredes, telhado e porta.

Colocar a massa (já em forma de paredes, telhado e porta) sobre uma placa de forno coberta de papel vegetal/manteiga.

Esmagar os rebuçados de limão e colocar dentro das janelas redondas. O rebuçado vai derreter durante a cozedura da massa e formar um vitral.

Levar ao forno por 10 minutos a 190°C e depois deixar arrefecer.

Bater as claras em castelo / em neve. Quando a vara de arames deixar marcas, junte pouco a pouco o açúcar de confeitiro. Bater até que o glacê fique bem firme.

Coloque o glacê num saco de pasteleiro e comece a colar as paredes da casa.

Certifique-se que ficam bem coladas.

Decore com guloseimas a gosto.

Clara Conceição 6ªA N°5