

Maison en pain d'épices

325 g de sucre
160 g de lait chaud
400 g de miel liquide
2 petits œufs
15 g de carbonate d'ammonium dilué dans 100 g de lait froid
10 g de bicarbonate de potassium dilué dans 25 g d'eau froide
1 kg de farine blanche
2,5 g de cannelle
20 g d'un mélange à pain d'épices

- 1 Dissoudre le sucre dans le lait chaud et laisser refroidir dans un bol. Ajouter le miel et les œufs. Mettre les autres ingrédients dans le bol et mélanger le tout pour former une pâte.
- 2 Laisser la pâte reposer 4 à 7 jours au réfrigérateur puis bien la pétrir et l'abaisser sur une épaisseur de 5 mm.
- 3 Découper les pièces de la maison* et les disposer sur la plaque à gâteau recouverte d'une feuille de silicone. Enduire les pièces de lait et les faire cuire environ 15 minutes à 170-180 degrés avant de les peindre avec de la gomme arabique qui leur donnera leur brillant.
- 4 Laisser sécher les pains d'épices 1 jour à l'air libre.

Conseil: vous trouverez le miel, le carbonate d'ammonium, le bicarbonate de potassium, les mélanges à pain d'épices et la gomme arabique dans votre droguerie.

* 1 socle: 31,5 x 23,5 cm / 1 mur arrière et 1 mur avant: longueur 24 cm, hauteur 10 cm, bord du toit 18 cm / 2 murs latéraux: 10 x 10 cm / 2 pans de toit: 18 x 14 cm

Glaçage au blanc d'œuf pour coller et décorer

100 g de blanc d'œuf
500 g de sucre glace sans additif

Les mélanger dans un bol. Vous trouverez des colorants alimentaires dans votre droguerie si vous souhaitez un glaçage coloré.

