

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Casetta di Natale di pan di spezie

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



3 albumi

5 buste di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In un tegame mettere il burro, lo zucchero, il miele, le spezie e far sciogliere lentamente; mescolando, quando lo zucchero risulterà completamente sciolto, aggiungere il cacao amaro e far raffreddare; unire le uova.

In una ciotola porre la farina mischiata con il lievito, il sale e aggiungere il composto raffreddato:

impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio, poi avvolgerlo nella pellicola trasparente e porlo in frigorifero per almeno un paio di ore.



2 Ora, creare le sagome, aiutandosi con disegni di cartoncino.

Stendere la pasta sottile e ritagliare le sagome; per ottenere delle fineste ad effetto, ritagliare la pasta dalla finestra e riempire con uno strato di caramelle triturate, in cottura

si scioglieranno e alla fine sembrerà un vetro vero.



- 3 Una volta cotti i vari pezzi, procedere all'incollaggio, usare abbondante glassa (con la sacca da pasticciare è più facile), far asciugare e poi decorare a piacere (glassa colorata, confettini di zucchero, liquirizie, caramelline...)





4 All'interno, mettere delle lucine a pile per esaltare le vetrate.

