



από μπισκότο

Συστατικά

- 1 κιλό βρώμη
- 125 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 2 κουτ. του γλυκού μπέικιν
- 500 γρ. νερό
- 250 γρ. ζάχαρη καστανή
- ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ: 550 γρ. ζάχαρη άχνη
- 3 ασπράδια αυγού
- Χρώματα ζαχαροπλαστικής της αρεσκείας σου
- Καραμέλες διάφορες για το στόλισμα

Τρόπος μαγειρέματος

- 1Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και αφήνουμε τη ζύμη 20 λεπτά στο ψυγείο
- 2Ανοίγουμε τη ζύμη όσο πιο λεπτή γίνεται και κόβουμε διάφορα σχήματα για να δημιουργήσουμε ένα σπιτάκι
- 3Μια καλή ιδέα είναι να σχεδιάσεις τις πλευρές και τη σκεπή σε ένα χαρτί και να κόψεις αντίστοιχα τη ζύμη
- 4Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 οC για μισή ώρα τουλάχιστον

και αφήνουμε τα μπισκότα να κρυώσουν

- 5ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ: Χτυπάμε στο μίξερ το ασπράδι με την άχνη για αρκετή ώρα έως ότου αφρατέψει και σταθεροποιηθεί
- 6Προσθέτουμε το χρώμα ζαχαροπλαστικής εφόσον θέλουμε οι ενώσεις μας να είναι χρωματιστές
- 7Μπορείς να μοιράσεις το γλάσο σε δυο, τρία μπολ βάζοντας άλλο χρώμα στο καθένα
- 8Βάζουμε το γλάσο σε κορνέ και μ' αυτό κολλάμε τις πλευρές των μπισκότων έτσι ώστε να συναρμολογήσουμε το σπίτι
- 9Κάνε σχέδια με το γλάσο και κόλλησε επάνω διάφορες καραμέλες για ντεκόρ

Όσο δουλεύουμε με το γλάσο θα πρέπει να το έχουμε σκεπασμένο με μεμβράνη ώστε να μην στεγνώνει

Πηγή: tlife.gr