

Gingerbread House

Receitas e guia passo a passo
Recipes and step-by-step guide





Ingredientes

Ingredients

125g de manteiga amolecida

125g softened butter

300g de farinha de trigo

300g wheat flour

75g de açúcar mascavado

75g brown sugar

1 colher de chá de fermento químico em pó

1 teaspoon baking powder

50g de mel

50g honey

1 colher de café de gengibre em pó

1 coffee spoon ground ginger

1 ovo

1 egg

Glacé

200g de açúcar de confeiteiro

200g icing sugar

4 gotas de sumo de limão

4 drops lemon juice

1 clara de ovo pequeno

1 small egg white

Decoração

Decoration

1 colher de sopa de pérolas comestíveis

1 tablespoon edible pearls

1 colher de café de açúcar de confeiteiro

1 coffee spoon icing sugar

1 pitada de purpurinas comestíveis

1 pinch edible glitter

Preparação

Directions

Coloque a manteiga, o açúcar e o mel numa tigela e bata bem, até obter um creme suave.

Place the butter, sugar, and honey in a bowl and beat well until you achieve a smooth cream.

Adicione o ovo e volte a bater.

Add the egg and beat once more.

Junte a farinha com o fermento. Adicione o gengibre em pó e outras especiarias a gosto - como a canela e noz moscada em pó - para um biscoito ainda mais saboroso.

Combine the flour with the baking powder and add to the mixture. Add ground ginger and other spices to taste, such as cinnamon and nutmeg, for an even more delicious biscuit.

Amasse a massa com as mãos até ficar lisa e fácil de moldar. Forme uma bola, envolva em película aderente e reserve no frigorífico durante 1 hora.

Knead the dough with your hands until it becomes smooth and easy to shape. Form a ball, wrap it in cling film, and refrigerate for 1 hour.

Entretanto, desenhe os moldes da casa de biscoito numa folha de papel vegetal. Recorte os pedaços de papel, que serão usados como referência para cortar a massa.

Meanwhile, sketch the gingerbread house template on a sheet of parchment paper. Cut out the paper pieces, which will serve as a guide for cutting the dough.

Depois da massa repousar, estenda-a com um rolo de massa sobre uma superfície enfarinhada. Corte a massa usando os pedaços de papel produzidos anteriormente como referência. Para cortar a massa, use uma faca ou um cortador de pizza.

After the dough has chilled, roll it out with a rolling pin on a floured surface. Cut the dough using the previously cut paper pieces as a template. To cut the dough, use a knife or a pizza cutter.

Separe dois pequenos retângulos de massa, que serão a porta e a janela da casinha.

Separate two small rectangles of dough, which will serve as the door and window for the gingerbread house.

Pré-aqueça o forno a 180°C e forre um tabuleiro de forno com papel vegetal. Coloque no tabuleiro os pedaços de massa cortados de acordo com os moldes e leve ao forno durante 8 minutos ou até a massa começar a dourar nas laterais. Com a massa restante, pode preparar mais pedaços de massa cortados de acordo com os moldes, para usar caso algum dos biscoitos quebre durante a montagem.

Preheat the oven to 180°C and line a baking tray with parchment paper. Arrange the dough pieces on the tray, cut and bake for 8 minutes or until the edges of the dough start to turn golden. With any remaining dough, you can prepare additional pieces cut according to the templates in case any of the cookies break during assembly.

Preparação

Directions

Retire os biscoitos do forno e deixe arrefecer, de preferência sobre uma grade.

Remove the cookies from the oven and allow them to cool, preferably on a wire rack.

Entretanto, prepare o glacé que será usado para colar os biscoitos uns aos outros. Misture numa tigela o açúcar de confeitiro peneirado, o sumo de limão e a clara de ovo até obter uma glacê que não escorre. Se o seu glacé escorrer, adicione um pouco mais de açúcar de confeitiro. Se, por outro lado, ficar demasiado espesso, adicione um pouco de água morna.

Meanwhile, prepare the icing that will be used to adhere the cookies together. Combine sifted icing sugar, lemon juice, and egg white in a bowl until you achieve an icing that doesn't run. If the icing is too thin, add a little more sifted icing sugar. If it's too thick, incorporate a bit of warm water.

Para montar a casinha de biscoito, use o glacé para unir os diferentes pedaços de biscoito que tiver preparado com base nos moldes. Pressione levemente, para colar bem, e, se necessário, unte as junções com mais glacé. Faça a colagem de forma gradual (unindo 2 peças de cada vez) e vá reservando no frigorífico para consolidar as junções.

To assemble the gingerbread house, use the icing to connect the various cookie pieces you've prepared based on the templates. Gently press to ensure a secure bond, and, if needed, seal the joints with additional icing. Assemble gradually (connecting 2 pieces at a time) and refrigerate to solidify the joints.

Por fim, cole os pequenos retângulos de massa que serão a porta e a janela numa das faces da casinha (conforme a fotografia apresentada mais acima).

Finally, affix the small rectangles of dough that will serve as the door and window to one side of the gingerbread house (as shown in the photograph above).

Espere que a casinha de bolacha esteja bem firme antes de começar a decorar. Coloque glacé num saco de pasteleiro com um bico pequeno e comece a desenhar ondas no telhado, por exemplo. Se o glacé secar e ficar duro, adicione mais um pouco de clara de ovo ou de água.

Wait until the gingerbread house is well set before beginning to decorate. Fill an icing bag with a small nozzle and start drawing waves on the roof, for example. If the icing dries and becomes too hard, add a little more egg white or water.

Desenhe também o contorno da porta e da janela e use o restante glacé para mais pormenores.

Outline the door and window, and use the remaining icing for additional details.

Cole pérolas a gosto - no telhado, nos contornos das paredes da casa, na janela ou onde preferir.

Polvilhe açúcar de confeitiro e purpurinas comestíveis por cima da casa, para simular neve.

Attach edible pearls as desired - on the roof, along the edges of the house walls, on the window, or wherever you prefer. Sprinkle icing sugar and edible glitter over the house to simulate snow.

A sua casinha de biscoito de gengibre está pronta!

Your gingerbread house is ready!