
Receta de Mazapán Artesano

22 Abr 2014



Buenos días, como se acercan las Navidades y a todos nos suele gustar el mazapán, pues os voy a dejar esta receta para que lo hagáis en casa, si os apetece.

Ingredientes

- Almendras peladas crudas (250grs.)
- Azúcar (200grs.)
- La clara de un huevo fresco

Modo de Preparación

1. Moler muy bien las almendras que queden muy finas y después moler el azúcar
2. Mezclar las dos cosas
3. Batir la clara de huevo y echarla junto con las almendras y el azúcar
4. Trabajar muy bien la masa, si se queda un poco seca, echar unas gotas de agua y seguir mezclando para que quede una masa moldeable
5. Hacer figuritas a nuestro gusto: conejos, pajaritas, barritas de pan etc, etc.
6. Precalentar el horno, poner las figuritas en la bandeja y meter a gratinar unos minutos, con mucho cuidado que no se quemen
7. Preparar un almibar con azúcar y agua poniéndolo a calentar y removiendo a menudo hasta que quede consistente
8. Con una brocha mojada en el almibar, ir pincelando todas las figuritas, podéis rellenar algunas con cabello de ángel si os gusta
9. Dejar que se enfríen y....listas para degustar!!!!!!