Domowy marcepan

Dagooshya

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mielone migdały - 200 g
- cukier puder (u mnie trzcinowy) - 180 g
- aromat migdałowy - kilka kropel
- woda - 1-2 łyżka

Dodatkowe info:

Jeżeli chcecie, żeby marcepan był jasnokremowy, musicie zblanszować i obrać migdały. Ja poszłam na łatwiznę i kupiłam już zmielone migdały, niestety okazały się być ze skórką. Kolor jednak jest tu najmniej ważny, bo marcepan wyszedł przepyszny!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki dokładnie zagnieść na jednolitą masę. Z początku masa będzie miała konsystencję mokrego piasku, ale po około 5 minutach zrobi się zwarta (migdały mają w sobie dość sporo tłuszczu, który pod wpływem ciepła zacznie się wydzielać). Zawijamy w folię spożywczą i przechowujemy w lodówce :)