

marcepan

Przepis dodany przez użytkownika asia_bejbsu

pyszny marcepan własnej roboty ;)

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- płatki migdałowe - 10 dag
- cukier puder - 10 dag
- białko - 1 szt.
- olejek migdałowy - 1 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

miseczka i łyżka do ugniatania

Etapy przyrządzania:

- 1.** Miksujemy płatki migdałowe. Do całości dodajemy połowę cukru pudru i ucieramy ok 3minut, aż składniki dobrze się połączą
- 2.** Dodajemy resztę cukru, białko, kilka kropel soku z cytryny i olejku migdałowego. Ucieramy aż masa konsystencją będzie przypominać plastelinę ;)

Jak podawać?

na ciasta, jako figurki ;)

Uwagi:

jeśli masa jest mało plastyczna można dodać jeszcze więcej cukru pudru ;)