

## Recette : Mazapanes de Navidad

(pour 20 - 25 mazapanes)



### Ingredients :

200 gr de sucre glace tamise

200 gr de poudre d'amande

1 œuf

Quelques gouttes d'essence d'amande (Optionnel)

### Préparation :

\*Préchauffer le four à 180°C - 190°C.

\*Préparer une plaque de cuisson avec du papier de cuisson.

\*Séparer le blanc du jaune d'œuf.

\*Dans un bol, mélanger le blanc d'œuf avec le sucre glace tamise, la poudre d'amande et l'essence d'amande.

\*Bien mélanger jusqu'à que le mélange se décolle du bol.

\*Étaler et Couper la pâte avec des emporte-pièce.

\*brosser les "Mazapanes" avec le jaune d'œuf légèrement battu.

\*Enfourner pendant 4 à 5 minutes.

« Tenemos que estar muy, muy atentos para que no se nos quemen ».

\*Dejar enfriar

¡Buen Provecho !

