

Receta : Mazapanes de Navidad

(para 20 - 25 mazapanes)



Ingredientes:

200 gr de azúcar glasé, tamizado

200 gr de harina de almendras (*)

1 huevo

unas gotas de esencia de almendras, opcional

Preparación:

*Precalentar el horno a 180°C - 190°C.

*Preparar una bandeja de horno con papel de horno.

*Separar la clara de la yema.

*Poner en un bol la clara de huevo, el azúcar glasé, la harina de almendras y la esencia.

*Amasar a mano hasta que se despegue del bol.

*Cortar la masa con unos cortadores de galletas.

*Pincelar los mazapanes con la yema (un poco batida).

*Hornear durante 4 - 5 minutos.

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

*Dejar enfriar

¡Buen Provecho !