

# M A Z A P Á N



## INGREDIENTES

- **500 gr. de améndoa moída:** pódese mercar moída ou pódese moer na casa, coa axuda dun robot de cociña potente.
- **350 gr. de azucre:** unha variante é botar azucre “glass”. Se é así haberá que botar a mesma cantidade de azucre que de améndoa moída, neste caso 500 gr.
- **1 ovo “M”:** separaremos a xema da clara.
- **10 follas de obleas (opcional):** para pousar as boliñas de mazapán.

## COMO FACEMOS?

- Recortamos en cadradiños as obleas e reservamos. Neles imos pousar as nosas pezas de mazapán.
- Mesturamos coa man a améndoa moída coa azucre.
- Engadimos a clara do ovo e imos integrándoa coa mestura anterior, de xeito, que quede unha masa que poidamos modelar e que non se pegue ás nosas mans.
- Collemos anaquiños de masa e facemos boliñas.
- Colocamos cada boliña enriba dunha peza de oblea e aplastámola coa man, a modiño, quedarando en forma de “galleta”. Deixámolas repousar enriba da oblea.
- Decoramos premendo no medio da “galleta” cunha améndoa.
- Se non dispoñemos de forno, podemos deixar secar ao aire un-dous días o mazapán.
- Se queremos que o noso mazapán teña un mellor aspecto, coa xema do ovo, pintamos cun pincel as “galletas”, enfeitadas coas améndoas. Cocémolas no forno a 200º, 2 minutos, aproximadamente. Xa sabedes que os fornos son moi diferentes uns dos outros, calculade ata que pinten douradas.
- Deixamos arrefecer.
- Colocamos nun prato, fonte...ou mesmo en paquetes para agasallar e...

GOZADE DESTE SABOROSO E TRADICIONAL POSTRE!



Lucía Lence Expósito

