



Könnyen érthetően

Marcipános szaloncukor

A titkos recept nagyon egyszerű, és elronthatatlan.



Mi kell hozzá?

mandula

cukor

mazsola

aszalt gyümölcsök

écsokoládé (jó minőségű)



Hogyan készül?

- ❖ *Először megdaráljuk a mandulát és a kristálycukrot, és egy tálba öntjük.*
- ❖ *A mazsolát, az aszalt gyümölcsöt, mandulaaroma (elhagyható) egy másik tálba öntjük, és bot mixerrel össze turmixszoljuk.*
- ❖ *A két tál tartalmát kezdjük el összekeverni.*
- ❖ *Nem kell megijedni, így néz ki keverés előtt, és igen sokáig kell gyúrni, keverni, míg egynemű massa nem lesz belőle.*
- ❖ *A masszát én állni hagyom néhány óráig, hogy lássam, elég kemény-e. Ha nem, teszek még hozzá mandulát.*
- ❖ *Golyókat, vagy rudakat formázunk belőle, és olvasztott csokoládéban megfürdetjük.*



Jó étvágyat hozzá! :)