

MARCEPAN

1 średni rulon

Składniki:

- 200g migdałów
- 2 łyżki (50-60g) płynnego miodu lub syropu z agawy
- łyżka ciepłej wody

Przygotowanie:

WERSJA I (szybsza, masa wychodzi ciemniejsza niż tradycyjnie): migdały mielimy na mąkę, dodajemy pozostałe składniki i całość mieszamy, a następnie przekładamy na stolnicę i zagniatamy w zwarty rulon (można też uformować mniejsze kawałki, np. kuleczki lub wypełnić masą silikonowe foremki ozdobne). Rulon zawijamy w folię spożywczą jak cukierka i wstawiamy do lodówki za 2godz. Po tym czasie masę można pokroić i użyć do wybranego wypieku.

WERSJA II (masa wychodzi jasna, jak w tradycyjnym marcepanie): migdały zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 10-15min, a następnie usuwamy brązowe skórki i bardzo dokładnie osuszamy migdały. Dalej postępujemy analogicznie jak w wersji ekspresowej.*

**Można pominąć moczenie migdałów i użyć gotowych, blanszowanych migdałów, jeśli bardzo zależy Wam na uzyskaniu jasnego marcepanu a nie chcecie się z nimi "bawić".*