Marzapane

Badem Ezmesi

1 bicchiere di mandorle
1-1,5 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchiere di acqua
1 / 4 cucchiaino di succo di limone

Le mandorle si bolliscono 5-10 minuti nell'acqua calda .
Cosi si staccano le conchiglie facilmente.
Le mandorle conchigliate si trasformano come polvero tramite con robot o con battitore.
Si mettono in un fornello lo zucchero semolato e l'acqua e si fanno a bollire con un fuoco medio. Si mescola finche si scioglie lo zucchero, dopo bollente si abbassa il calore del fuoco e continua a mescolare fino a diveta solido.
Si aggiunge succo di limone quando comincia a solidare.
Per capire se vabene o no si ingoccia 1-2 gocce in un bicchiere che pieno l'acqua, se non si staccano nell'acqua vuoldire che vabene.
Si toglie dal fuoco e ssopra sii spruttta qualche gocce d'acqua fredda, appena frescato un'po' si tocca con un cucchiaio di legno per biancarsi.
Sopra del sciroppo biancato si aggiungono le mandorle polverati, e si impastano e poi si staccano dall'impasto come i pezzi dimensioni piccoli di noce, si danno le figure rotonde.
Si serviranno con alinare in un piatto dello zuccheriera.

Nota: Con questo metodo si possono preparare: cotta di noce, burro di arachidi.