



Mazapán

Badem Ezmesi



1 vaso de almendras
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de agua
1/4 cucharadita de jugo de limón

- # Hervir las almendras durante unos 5 - 10 minutos, de esta manera usted pelar la piel interior de las almendras con facilidad.
- # Poner o la mezcla de almendras peladas a su vez a polvo.
- # Ponga el agua y el azúcar en una olla que es de acero o esmalte, coloque la olla a fuego medio, revolver hasta que el azúcar se disuelve totalmente, a su vez el calor a baja cuando empieza a hervir, revolver que cada cierto tiempo hasta que llegue alto coherencia.
- # Cuando se comienza a alta consistencia, añada el jugo de limón en ella.
- # Dip 1 - 2 gotas de la mezcla en el vaso que está llena de agua, si las gotas no se disuelven en el agua, es cocida.
- # Retire la olla de la estufa, espolvoree unos gotas de agua fría en toda la mezcla. Cuando la mezcla se convierte en tibia, batir por una cuchara de madera para blanquear.
- # Añadir la almendra en polvo blanco en el jarabe, amasar, recoger los pedazos de la mezcla que son un poco más pequeño que el nogal, rollo a configurar.
- # Ponga en un tazón el azúcar plana, y servir.

Nota: Puede preparar pasta de pistacho, nogal y avellano pasta pasta de esta manera también.