



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 .
- # Così si staccano le conchiglie facilmente.
- # Le mandorle conchigliate si trasformano come polvere tramite con robot o con battitore.
- # Si mettono in un fornelletto lo zucchero semolato e l'acqua e si fanno a bollire con un fuoco medio. Si mescola finché si scioglie lo zucchero, dopo bollente si abbassa il calore del fuoco e continua a mescolare fino a diventare solido.
- # Si aggiunge succo di limone quando comincia a solidare.
- # Per capire se va bene o no si ingocci 1-2 gocce in un bicchiere che pieno d'acqua, se non si staccano nell'acqua vuol dire che va bene.
- # Si toglie dal fuoco e sopra si spruzza qualche goccia d'acqua fredda, appena frescato un'po' si tocca con un cucchiaino di legno per biancarsi.
- # Sopra del sciroppo biancato si aggiungono le mandorle polverate, 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.