

MAZAPÁN

INGREDIENTES:

250 g. (2 $\frac{1}{2}$ cubiletes) de azúcar.

250 g. de almendras crudas.

1 clara de huevo grande.

1 yema de huevo.

PREPARACIÓN

Pulverice el azúcar durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada las almendras y pulverícelas 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezcle 20 segundos a velocidad 6. Retire la masa del vaso, con las manos mojadas y haga figuritas con un cortapastas o bolitas, presionándolas con un tenedor. Colóquelas en una bandeja de horno, píntelas con huevo y gratínelas unos minutos. NOTA: Si desea darles distintos colores, separe el mazapán en 2 ó 3 partes, y añada a cada parte unas gotas de colorante alimenticio rojo, amarillo, verde, etc.