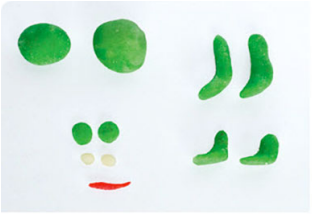
Wpisany przez Анна Віткоўская
02.02.2014 00:00

Marcepan w tłumaczeniu z niemieckiego oznacza „soczysty chleb”. Jest to smaczna plastelina, zrobiona z naturalnych składników: migdałów oraz cukru pudru, lepić z niej jest łatwo i przyjemnie, a najważniejsze – smacznie!!!

Ciasto marcepanowe można przygotować samemu, aby je zrobić, są potrzebne: 200 g cukru, 200 g migdałów, 50 ml wody i, wiadomo, pomoc kogoś dorosłego. †



Jak przygotować?

1. Migdały gotuj w ciągu kilki minut we wrzącej wodzie, po czym przemyj je w zimnej wodzie i obierz skórkę.
2. Obrane migdały podsusz na patelni w ciągu pięciu minut, potem je zmiel.
3. Wodę zmieszaj z cukrem, gotuj kilka minut, aby cukier się rozpuścił.
4. Dodaj migdały. Uważaj: ciasto będzie gorące!
5. Wszystko wymieszaj, a potem jeszcze raz zmiel.
6. Jeśli marcepan jest kruchy, dodaj trochę wody.
7. Gotowy marcepan nakryj folią, aby nie wysechł.
8. Im dłużej trzeć marcepan w ręku, tym łatwiej z niego lepić.

Żabka marcepanowa

Aby zrobić żabkę, wymieszaj nieduży kawałek marcepana z barwnikiem spożywczym. Ciasto powinno być zielone. Łapki, oczy i uszy będą dobrze się trzymać, jeśli najpierw zmoczyć je wodą, a potem przymocować do tułowia.