

# Recepty



## Domácí marcipán

Ingredience

loupané mandle: 200 g

cukr moučka: 200 g

bílek: 1 ks

mandlového aroma: 1 kapka

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Nedietní mňamka

**Mandle pomeleme najemno, přidáme bílek, cukr a kapku aroma. Vše důkladně promícháme tak, aby vznikla tuhá jemná hmota. Poté zabalíme domácí marcipán do fólie a necháme v lednici několik hodin uležet. Domácí marcipán se hodí na nejrůznější dezerty a je možné jej také pomocí potravinářského barviva...**

## Domácí marcipán - recept

Mandle pomeleme najemno, přidáme bílek, cukr a kapku aroma. Vše důkladně promícháme tak, aby vznikla tuhá jemná hmota. Poté zabalíme domácí marcipán do fólie a necháme v lednici několik hodin uležet.

**Domácí marcipán** se hodí na nejrůznější dezerty a je možné jej také pomocí potravinářského barviva obarvit na libovolný odstín.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí