

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Bocaditos de mazapán

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 350 gr. de almendras molidas (crudas)
- 170 ml. de agua
- 500 gr. de azúcar
- 2 claras de Huevo
- Azúcar glasé
- Nueces a mitades y frutas confitadas

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°.
2. En el bol, con la batidora flexible introduce el agua y el azúcar a temperatura 100°, velocidad 1 hasta que se caramelicé.
3. Enfría 5 minutos sin temperatura a velocidad programada 3.
4. Cambia la batidora flexible por la batidora en forma de K.
5. Añade las almendras y las claras y programa a temperatura 50°, 4 minutos velocidad programada 2.
6. Añade el azúcar glasé.
7. Amasa hasta que se haga una masa.
8. Deja enfriar unos 10 minutos.
9. Espolvorea la mesa con azúcar glasé y haz las formas que quieras.
10. Pinta con huevo el mazapán y gratínalo a 200° hasta que esté dorado.