

MAZAPÁN

Ingredientes:

- 500 g de almendras
- 250 g de azúcar tamizada
- 1 patata pequeña cocida con su piel
- 1 clara a punto de nieve
- 1 yema para pintar
- 1 cucharada de zumo de limón

Elaboración:

Tamizamos el azúcar en dos veces para que quede bien, con velocidad progresiva 5-10, poco más de 1 minuto.

Trituramos las almendras, cubriendo solo las espas, con el turbo hasta el 5.

Montar la clara a punto de nieve con una pizca de sal o unas gotas de limón.

Mezclamos bien el azúcar con las almendras y la patata machacada e incorporamos luego la clara con cuidado, amasando todo para que quede perfectamente integrado.

Dejamos reposar entre media y una hora.

Hacemos las figuritas del tamaño y forma que queramos, se pintan con la yema de huevo y se hornean unos minutos con el grill hasta que estén dorados. No debemos dejarlos mucho rato, porque no tienen que hornear, sólo dorar ligeramente.