



Mazapanes super fáciles

Descripción

default watermark



En fiestas de Navidad andamos un poco liados con las cenas típicas, como para preocuparnos mucho de los postres, por ello presento una receta de mazapanes muy sencillos y deliciosos.

Otras recetas caseras de postres navideños:

[Roscas de vino caseros](#) , [Tarta de turrón blando](#) , [Roscón de reyes](#) , [Polvorones caseros](#) , [Mantecados caseros de aceite de oliva](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 36 unidades).

- 250 gr de almendras crudas molidas.
- 250 gr de azúcar glas.
- La ralladura de un limón mediano.
- 1 huevo talla L.
- 1 copita de anís.

Preparación:

Escogemos los recipientes para presentar nuestros mazapanes, en este caso unas cápsulas como las de las magdalenas pero pequeñas y a poder ser de colores.

Separamos la clara de la yema y reservamos.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear y reservamos.

Si las almendras son enteras las trituramos con el accesorio pertinente y reservamos.

En un bol amplio mezclamos las almendras molidas y el azúcar glas. Mezclamos, incorporamos la ralladura de limón, seguimos mezclando. Añadimos la clara de huevo y el anís (dejamos un poquito para pincelar los mazapanes una vez hechos).





Mezclamos hasta obtener una masa homogénea y compacta. Hacemos una bola, envolvemos con film transparente y dejamos en la nevera 1 hora.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Retiramos nuestra masa de la nevera, troceamos y le damos forma a los mazapanes (en este caso de bola, aunque puede ser de motivos navideños, pino, estrella?), distribuimos sobre la bandeja de horno forrada, un poco separados porque se desparraman un poco, aplastamos un poquito con un tenedor para hacerle un dibujo. Pincelamos con la yema de huevo batida de forma sutil, sin abusar (solo para que se tuesten un poco) y llevamos al horno, a 180°C, calor arriba y abajo hasta que veamos que la superficie se tuesta un poco.





Sacamos del horno y en caliente pincelamos con el anÃs reservado para darles brillo yâ?;



Â¡A DISFRUTAR DE NUESTROS MAZAPANES CASEROS!

Consejo: Se pueden hacer con antelación, meter en las cÃapsulas y guardar en una caja de metal en lugar fresco y seco.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Etiquetas

1. Mazapanes

Fecha de creación

diciembre 15, 2023

Autor

admin

default watermark