

Receta de mazapanes tradicionales navideños

Escrito por GAVCAT

Jueves 15 de Diciembre de 2011 07:29 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:34

También llamados mazapanes de toledo, o figuritas de mazapán, o figuras de mazapán, son los típicos mazapanes a la venta en navidad en tiendas, centros comerciales y pastelerías en España.



Son muy sencillos de elaborar en casa, de forma artesanal, y así, de paso, darles el diseño que prefiramos

Para elaborar 2 kg de mazapanes, es preciso reunir un kilogramo de azúcar, 1 kilogramo de almendras crudas peladas y molidas (si las encuentras crudas enteras y no peladas, es fácil pelarlas en picadora o en molinillo), así como algo de agua (unas cuatro cucharadas soperas) y una yema de huevo de gallina.

Procedimiento de elaboración

Se mezcla el azúcar y la almendra molida, junto con el agua y se amasa hasta tener una pasta.

Con una cuchara sopera cogemos trozos, que vamos moldeando con la forma que queramos, bien a mano o empleando moldes para galletas.

Los ponemos en una fuente de horno, colocados encima de obleas, o si no disponemos de ellas, untamos la fuente con aceite de girasol. Se hornean a 100°C durante media hora, tras la cual se sacan y se dejan enfriar.

Receta de mazapanes tradicionales navideños

Escrito por GAVCAT

Jueves 15 de Diciembre de 2011 07:29 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:34

Para que se conserven en buen estado, los metemos dentro de botes de lata herméticos o similar, y los guardamos en sitio fresco y seco, es decir, un mueble que no esté cerca de fogones, radiadores, estufas o chimeneas encendidas, pero no en la nevera.