

Receta de Mazapanes de café

Escrito por GAVCAT

Jueves 15 de Diciembre de 2011 07:38 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:35

Una receta original, a la par que muy sencilla de elaborar, con la que sorprenderá a sus invitados, al presentar estas especiales figuritas de mazapán con sabor a café



Para prepararlas se requiere reunir 200 gramos de café soluble, 300 gramos de leche condensada 100 gramos de azúcar, y 50 gramos de leche en polvo.

Elaboración de las figurillas de mazapán de café

Se mezclan bien todos los ingredientes, hasta que la mezcla quede homogénea, y se van tomando con una cuchara sopera, trozos, a los que se le da la forma que se prefiera, bien a mano o ayudándose de moldes para galleta

Se colocan en una bandeja de horno, ligeramente untada con aceite de girasol, y se hornean veinte minutos a 100°C, tras lo cual se sacan y se dejan enfriar.

Se han de guardar en un recipiente hermético para que se mantengan en buen estado.

Receta de Mazapanes de café

Escrito por GAVCAT

Jueves 15 de Diciembre de 2011 07:38 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:35
