

# marcepan

Przepis dodany przez użytkownika asia\_bejbsu

## **pyszny marcepan własnej roboty ;)**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

### **Potrzebne składniki:**

- płatki migdałowe - 10 dag
- cukier puder - 10 dag
- białko - 1 szt.
- olejek migdałowy - 1 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)

### **Przydatne akcesoria:**

miseczka i łyżka do ugniatania

### **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Miksujemy płatki migdałowe. Do całości dodajemy połowę cukru pudru i ucieramy ok 3minut, aż składniki dobrze się połączą
- 2.** Dodajemy resztę cukru, białko, kilka kropel soku z cytryny i olejku migdałowego. Ucieramy aż masa konsystencją będzie przypominać plastelinę ;)

### **Jak podawać?**

na ciasta, jako figurki ;)

### **Uwagi:**

jeśli masa jest mało plastyczna można dodać jeszcze więcej cukru pudru ;)