





Marcepan sztuczny

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- mąka - 10 dekagramów
- woda - 100 mililitrów
- olejek migdałowy - 2 szczypty
- cukier puder - 0.5 kilogramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Wodę z Kasią zagotować, aż margaryna zupełnie się rozpuści, wsypać mąkę i wymieszać (aż zrobi się kłuska). Dokładnie ostudzić (bardzo ważne).
2. Wystudzoną masę zagniatą z cukrem, aż zrobi się plastyczna masa. Cukier dodajemy porcjami - nie wsypywać wszystkiego na raz.
3. Dodać kilka kropli olejku migdałowego i ponownie zagnieść.
4. Do masy można dodawać barwniki spożywcze. Po ulepieniu i pozostawieniu przez kilka dni masa ładnie zasycha i zachowuje swój kształt.
5. Ja swoje kwiatki, ulepione i wyschnięte, przechowuję w plastikowym pudełku.
6. Masę można też szczelnie zamknąć i przechowywać w lodowce, wówczas pozostanie miękka. Gorąco polecam do ozdoby tortów.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl