

Mazapán enrollado con manjar

Tiempo total: 2 horas

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2 tazas de Almendras
- 1 cucharadita de miel
- Manjar a gusto

Preparación:

1.-Poner una ollita con agua a hervir, cuando esté hirviendo agregar 2 tazas de Almendras y dejarlas por 3 minutos. Colar el agua y poner las Almendras en un paño de cocina. Envolver y refregar con las manos. Así se les saldrá la cascara en 1/2 minuto.

2.-Poner las Almendras secadas en la procesadora y hacer una especie de harina, puedes hacerla con cascara, pero no va a quedar blanco. También puedes usar harina de Almendras.

3.-Mezcla las Almendras con 1 cucharadita de miel (lo más neutra posible para que no quede todo con sabor a miel) + las cucharadas de agua necesaria para hacer una masa suave que no se pegue en las manos.

4.-Extender entre dos plásticos un rectángulo. Llevar al refrigerador un par de horas o más para que se afirme la masa.

5.-Sacar del refrigerador y extender la masa, rellenar sin pudor con manjar

6.-Enrollar como brazo de reina y listo.