

Marcipán ze sušeného mléka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 110 g
- mandlové aroma 1 ks
- cukr moučka 350 g
- sušené polotučné mléko 110 g
- bílek 1 ks
- potravinářské barvivo 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkknout.

Do misky vsypeme cukr, sušené mléko a přidáme máslo. Zpracujeme lepivou hmotu, kterou ochutíme mandlovým aroma. Podle potřeby marcipán rozdělíme na kousky a obarvíme potravinářským barvivem.

Marcipán ze sušeného mléka můžeme použít ke tvorbě samotných cukrovinek nebo vytvářet malé ozdůbky. Lze jím plnit formičky, vyválet plát a vykrajovat nebo tvarovat ručně.