

Marcipánová hmota

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 3 lžíce
- sušené mléko 250 g
- cukr moučka 500 g
- mandlové aroma 1 lžíce
- med 3 lžíce
- **podle potřeby**
- potravinářské barvivo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy vsypeme cukr, sušené mléko, přidáme med, vodu a mandlové aroma. Vše velmi dobře smícháme. Pokud to nejde, což se děje často, lze si pomoci tak, že namočíme ruce do vody a zpracujeme těsto rukama. Podle libosti vmícháme potravinářské barvivo.

Marcipánovou hmotu používáme na tvoření marcipánových tvarů nebo ke zdobení v plátech celých moučníků, apod.