fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Domowy marcepan migdałowy bez cukru - przepis

Migdały trzeba obrać i osuszyć przed mieleniem. Marcepan można wykorzystać jako masę do wypieków.

Składniki

Masa

- 100 g migdałów
- 3 łyżki erytrytolu, 30 g
- aromat migdałowy, opcjonalnie
- wrzątek do namoczenia; odrobina wody, jeśli masa się nie skleja

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Zalej migdały wrzątkiem; pozostaw do namoczenia.
2. Obierz migdały i odstaw, żeby obeschły.
3. Zmiel erytrytol w młynku na puder.
4. Miel migdały do uzyskania klejącej masy.
5. Dokładnie połącz masę z erytrytolem. Opcjonalnie dodaj aromat migdałowy; jeśli masa się nie skleja, dodaj odrobinę wody.

Źródło przepisu: https://szczesliwibezcukru.pl/domowy-marcepan/