

MAZAPANES DE ALMENDRAS

¡Fácil, deliciosa y rápida receta con sólo 3 ingredientes!

¡Te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 20 PIEZAS APROXIMADAMENTE

- 1 taza o 150 gr. de almendras
- 50 gr. de miel de agave o de maple
- 1 limón

NOTA: LA FRUTA DEBE DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADA Y DESINFECTADA

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un recipiente, ponemos 1 taza de almendras y agregamos agua caliente a cubrir y dejamos en remojo entre 10 y 15 minutos. Pasado ese tiempo, le retiramos la cáscara las almendras, apretando de arriba hacia abajo suavemente. Las colocamos sobre papel absorbente de cocina y las cubrimos con otro pedazo de papel absorbente de cocina hasta que queden secas.

las almendras a un procesador de alimentos o licuadora y licuamos hasta obtener un polvo. Agregamos 50 gr. de miel de maple o de agave o la de su preferencia. Apagamos la licuadora o procesador de alimentos y agregamos la ralladura de la cáscara de un limón y volvemos a encender hasta mezclar los ingredientes y obtener una consistencia de masita.

el contenido a un recipiente y con las manos muy limpias, amasamos un poco.

una porción y le damos la forma de su preferencia o pueden

utilizar molde para galletas. El grosos debe de ser mínimo de 1 cm.

las piezas sobre una charola para horno y barnizamos ligeramente con el tipo de miel que hayan utilizado para la receta. Llevamos la charola al horno a 180°, sólo hasta que doren un poco. Sacamos del horno, dejamos que enfríen.

.

Ver video

@isol19595

Mil gracias por compartir esta excelente receta y tan fácil y económica. Mi hija es vegana y los dejó de comer por el huevo, se pondrá feliz de probarlos de nuevo!!!!

@beatrizcervantes232

Excelente mazapán que rico  saludos para su apreciable familia 

@virginiaroca3599

Por supuesto que los haré!! Me encantan los mazapanes y con mayor razón estos veganos! Felices fiestas!!  
Gracias por compartir, Dios les bendice

@antonelladeluca998

Che bello grazie, è una scoperta credo era l'ultimo dolce che non potevo fare vegano. E così non rinuncerò neanche a questa soddisfazione. Grazie, siete preziosi per me 