

## Masa marcepanowa z różą

**ADRIANA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>migdały</b>	25 dag
<b>cukier</b>	25 dag
<b>woda</b>	1/8 litra
<b>cytryna</b>	1 sztuka
<b>ocet</b>	1/2 łyżki
<b>konfitura</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały zmielić z cukru, wody i octu, ugotować syrop do „Nitki” i ostudzić do 60 stopni. Następnie wlać na miskę i ucierać.

Jeżeli masa jest za gęsta to rozrzedzić ją z sokiem z cytryny.

Do masy dodać różę, rozetrzeć i wymieszać z migdałami.