Marcepanki



MMICHALOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	25 dag
kasza manna	2 szkl
cukier puder	1 szkl
kakao	do obtoczenia
olejek migdałowy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę roztopić na małym ogniu.Dodawać cukier puder cały czas mieszając.Powoli wsypywać kaszę mannę i nadal mieszać.Następnie wlać olejek migdałowy.Składniki mieszać nadal gotując na małym ogniu. po chwili ściągnąć garnek z kuchni. Przygotować 2 łyżeczki. Jedną nabierać masę, a drugą od góry nadawać kształt.Ułożyć na folii aluminiowej i wstawić na godzinę do lodówki, aby zastygły. Następnie obtoczyć w kakao