

Masa marcepanowa z różą



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

migdały	25 dkg
cukier	25 dkg
woda letnia	100 ml
cytryna	1
róża	10 (cukrowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały sparzyć i przepuścić przez maszynkę. Z cukru , wody, octu ugotować syrop, ostudzić do 60 st. wlać na miskę i ucierać. Do masy należy dodać różę, rozetrzeć i wymieszać z migdałami. Masę można przyrządzić bez róży.