

Mazapanes rellenos



Tiempo de
preparación

55 min.

Porciones

6

Ideal para

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 ½ Tazas cacahuete

1 ½ Tazas azúcar glass

80 Mililitros Claras de Huevo San Juan®

½ Taza Dulce de leche

Preparación

1. Con ayuda de un procesador muele el cacahuete por 5 a 10 minutos hasta tener una harina de cacahuete, tiene que estar muy fina para que tu mazapán no se separe.

2. Agrega el azúcar glass al procesador y muele por 5 minutos más. Cuando se empiece a formar una masa agrega las Claras de Huevo San Juan® y mezcla por 2 minutos. Retira del procesador y reser

3. En un molde redondo de 4 cm de grosor agrega 2 cucharadas de la mezcla de mazapán y con ayuda de tus dedos o de un frasco de vidrio aplasta el mazapán para comprimir hasta que quede muy compacto.
4. Con tus dedos forma un hoyo en medio del mazapán y agrega una cucharadita de dulce de leche. Luego agrega otras dos cucharadas de mezcla de mazapán y vuelve a comprimir cuidando que el relleno no se salga. Forma varios mazapanes de la misma forma. Deja reposar por al menos 40 minutos.
5. Coloca papel de colores en una canasta y coloca los mazapanes.