

Марципаны с мукой и сливками

1/2 стакана муки, 100 г сладкого миндаля, 2-3 штуки горького миндаля, 1/2 стакана 20% сливок, 150-200 г сахарной пудры.

Муку смешать со сливками и прогреть на водяной бане до загустения.

Охладить массу и добавить в неё молотый очищенный миндаль, сахарную пудру и пищевой краситель. Вымесить тесто, раскатать его в пласт и вырезать различные фигурки, изделия для украшения тортов, пирожных. Подсушить на воздухе и использовать по усмотрению.