

Mazapanes (Receta de caza por Alicia Sisso Raz)

Ingredientes de la masa:

2 vasos de harina (apox.)

4 yemas

4 cucharadas de aceite

4 cucharadas de azúcar

¼ vaso de jugo de naranja o agua, y el zumo de 1/2 limón

1/3 cucharadita de levadura en polvo

Relleno de almendras:

200 gr. de almendras molidas (sin la piel)

200 gr. de azúcar

Ralladura de limón

1 huevo y una yema

Unas gotitas de agua de azahar

Elaboración:

Relleno de almendra:

triturar las almendras con el azúcar, incorporar la ralladura de limón, añadir el huevo

mezclar bien y dejar en la nevera unas 6-12 horas.

La masa:

Incorporar los ingredientes, y restirar la masa que esté bien fina. Con un vaso o con un cortapastas recortar círculos.

Colocar en el centro de cada círculo una bolita del relleno de almendra

Hacer unos pellizcos alrededor de los círculos, dándolos forma de una capsula.

Decorar por encima con bolitas chiquitas de color.

Hornear 180 c. unos 15-20 minutos. Los mazapanes deben de quedar claritos, (en la foto son oscuros).

