

Liste de courses détachable
Quantités pour 24 pièce(s)



L'Atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner

Recette de Mazapan

Epicerie

Poudre d'amande : 250 g
Sucre glace : 200 g
Eau de fleur d'oranger : 1 cl
Miel : 10 g

Fruits

Citron(s) jaune(s) : 0.5 pièce(s)

Crèmerie hors fromage

Blanc(s) d'oeuf : 1 pièce(s)



L'Atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



Les ingrédients quantités pour 24 pièce(s)

Poudre d'amande : 250 g
Sucre glace : 200 g
Blanc(s) d'oeuf : 1 pièce(s)
Citron(s) jaune(s) : 0.5 pièce(s)
Eau de fleur d'oranger : 1 cl
Miel : 10 g



Le + du Chef

Lavez-vous bien les mains car cette préparation se fait exclusivement avec les mains !

Recette de Mazapan

De la pâte d'amande faite maison et cuite au four : un biscuit de Noël espagnol !

PREPARATION : 15mn

CUISSON : 10mn

REPOS : 30mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.
- Récupérer le jus du demi-citron.

Pour la recette

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un grand saladier, mélanger le blanc d'oeuf, le jus de citron, le sucre glace, le miel et l'extrait de fleur d'oranger. Ajouter ensuite la poudre d'amande et travailler l'appareil à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 min.

Étaler la pâte sur une plaque allant au four garnie de papier sulfurisé. Enfourner pendant 5 à 10 min, jusqu'à obtention d'une belle coloration blonde. Réserver au frais.

Tailler ensuite des formes au couteau ou à l'emporte-pièce.