

Mazapán ~ Marzipan

rinde como 1 lb

8 onzas de pasta de almendras

2 tazas de azúcar en polvo

1/4 taza de almibar de maíz Karo

3 gotas de cualquier colorante para alimentos

Corte la pasta de almendras en trozos pequeños, en un tazón mediano. Agregue 1 taza de azúcar en polvo y lo amasa a mano hasta incorporarlo bien. Añadir otra 3/4 taza de azúcar, y amase bien. Agregue el almibar Karo y lo amasa hasta quedar bien incorporado. Riegue el resto del azúcar sobre una superficie de trabajo limpia y amase la masa hasta que quede suave y uniforme, de 3 a 5 minutos. Si la masa parece demasiado pegajosa, le puedes agregar más azúcar. Envuelva la masa en plástico y refrigere por una hora. Se debe tener la consistencia de la pasta de modelar.

Se pueden cortar pequeñas piezas de mazapán y agregarle varias gotas de colorante de alimentos.. amasado hasta obtener el color deseado.

NOTA: Para hacer su propia [Pasta de Almendra](#)