

RECETA

CORAZÓN DE MAZAPÁN O PENJOLL

INGREDIENTES

½ kg de almendra molida

200 gr. De azúcar

2 yemas y un huevo entero

1 patata hervida de aproximadamente 80gr

1 bote de cabello de ángel, gastaremos unos 150gr

ELABORACIÓN

1. Hervir la patata y dejar enfriar.
2. Batir los huevos, añadir el azúcar y seguir batiendo.
3. Añadir la patata. Y seguir removiendo.
4. Agregar la harina de almendra y amasar.

Obtendremos una masa suave que trabajaremos para realizar las formas que queramos.

Es importante mojarse las manos para trabajar la masa.

Se le da la forma como si fuera plastilina.

A continuación, se le hace una hendidura con un cuchillo para colocar el cabello de ángel y se cubrirá con la masa que habremos dejado, teniendo en cuenta que esta será más fina.

Con las manos húmedas acabaremos de hacer la figura.

Se debe dejar reposar mínimo 8 horas.

Pasado este tiempo, con el horno a 180° C. lo hornearemos colocándolo en el centro del mismo.

Mientras tanto herviremos 100 cl. De agua con 3 cucharadas soperas de azúcar hasta lograr un almíbar muy ligero (5 minutos más o menos) y con una brocha de repostería lo pintaremos.

Si le ponemos flores de oblea, las colocaremos en este momento, si queremos adornar con frutas escarchadas, las colocaremos en el momento que hemos montado el corazón antes de dejarlo reposar.

Esperamos que os sea de utilidad y disfrutéis esta receta.

Es importante preservar nuestra cultura gastronómica

Grupo Erasmus del IES La Asunción de Eche