

MARZAPANE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di acqua,
- 1000 g di zucchero,
- 1/2 bustina di vanillina,
- 1000 g di mandorle pelate ridotte in polvere.

Mettere in un tegame 250 g di acqua con 1000 g di zucchero, mescolare e far bollire finché lo zucchero fila. La prova si fa immergendovi un cucchiaino di legno e sollevandolo: se la goccia colando si allungherà a filo: è il momento di togliere il tegame dal fuoco.

Incorporarvi allora mezza bustina di vanillina e, a cucchiaiate, 1000 g di mandorle pelate e ridotte in polvere.

Mescolare bene per amalgamare tutto e versare la pasta su di un tavolo di marmo bagnato.

Appena sarà fredda lavoratela a lungo, finché non diventa liscia e compatta.

A questo punto si potrà utilizzare come si desidera.