

# MAZAPAN

## MAZAPAN



Llegan las navidades y lo que mas nos apetece es lanzarnos al turrón, los polvorones, las peladillas...y como no, al rico mazapán. ¿Por qué nos gustarán tanto estos dulces? ¿Qué tienen que son tan adictivos? Valdrá mas no torturarnos con el porqué y dejarnos llevar de vez en cuando...

La navidad anterior me puse las botas con los mazapanes y me prometí que para el siguiente año los haría yo misma de forma casera. Como no es menester dejar las promesas pendientes hace dos semanas hice una

compra cuantiosa de almendra, probé a elaborarlos y desde entonces ya llevo varias tandas y con ganas de seguir haciendo mas lo que nos queda de fiestas. ¡Que jugosos y como presta disfrutarlos en el paladar!

El mazapán es muy sencillo de hacer, solo lleva tres ingredientes principales, almendra, azúcar y clara de huevo. Luego podemos añadir un extra como es la yema para pintar la superficie, un poco de canela.. El procedimiento es muy sencillo, solo se trata de integrar los ingredientes, darles un reposo y empezar a modelar. Una vez que tenemos las piezas solo hay que gratinar unos minutos para dorarlos por arriba y ya los tenemos listos para degustar.

Este tipo de receta es muy entretenida, podemos ayudarnos con los corta-pastas que tengamos por casa (si son de motivos navideños los mazapanes quedan mas chulos) y recortar piezas como si hiciésemos manualidades. Es ideal para que los peques nos puedan ayudar y se entretengan también un pedazo.

Como último apunte os aconsejaría comprar almendra de calidad, puesto que cuanto mejor sea, el mazapán mas exquisito va a saber. El secreto está en usar un buen producto y en cogerle el puntillo a la masa. Para cogerle ese puntillo leí en internet que lo ideal era justo utilizar la cantidad de clara que he señalado en la receta, y desde luego, a mi no me ha fallado. ¡Espero que os animéis a probarlo y os deseo a todos unas dulces fiestas navideñas!

## **INGREDIENTES**

- 250 g de almendra molida cruda (para la thermomix vale entera o a la mitad).
- 250 g de azúcar glass (para la thermomix vale normal).
- 1 huevo (la clara al menos de 40g).
- Canela (opcional).

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Elaborar estos mazapanes es pan comido. Solo tenemos que integrar ingredientes, dejar que la masa tome un ligero reposo, modelar y gratinar unos minutos. Apenas lleva tiempo y el resultado es sorprendente.

### **ELABORACION**

1. En un bol grande introducimos el azúcar con la almendra y lo mezclamos todo. Ambos ingredientes deben estar bien finitos. Si ya los compramos molidos perfecto, y si vamos a triturar la almendra y el azúcar en un robot de cocina hemos de dejarlos bien reducidos para que no se noten luego grumos.
2. Separamos la clara y la yema del huevo. Batimos la clara y la añadimos al bol. La yema la reservamos para pintar mas tarde las figuritas. Mezclamos los ingredientes de nuevo hasta que estén bien integrados y la masa tenga un aspecto arenoso.
3. Probamos a hacer una pieza. Si la masa se rompe o quiebra con facilidad es que esta muy seca y necesita hidratación, es ese caso añadiremos un poco de agua. Si por el contrario se nos pega demasiado a las manos es que hemos echado mas clara de la necesaria y lo resolvemos añadiendo un poco más de almendra y azúcar. Una vez que la masa está lista hacemos una bola con ella, la enfilmamos y la llevamos a la nevera una hora para que se hidrate.
4. Pasado el tiempo de reposo oportuno procederemos a darle forma a los mazapanes. Podemos pillar pequeñas porciones y darles forma con la mano o bien utilizar un corta-pastas para definirlos mejor. En mi caso lo que hago es coger una poca de masa, extenderla con el rodillo sobre la encimera a la misma altura que tenga el corta-pastas y después ir recortando piezas y posándolas sobre el papel de horno de la bandeja.
5. Una vez que tenemos todas las piezas formadas cogemos la yema que tenemos reservada y la batimos. Pincelamos la superficie de todas las figuritas mojando el pincel en la yema y

escurriéndolo bien, que no quede todo muy pringoso. Les damos un golpe de calor en el horno previamente precalentado a 200º, poniendo nada mas que el grill, para que doren por arriba. Recomiendo dejarlas 2 o 3 minutos nada mas, a lo sumo 5, ya que el mazapán no debe cocinarse. Si nos pasáramos de tiempo crearíamos una capa exterior un poco mas dura y ya no tendría la misma consistencia. Una vez que sacamos las piezas dejamos que enfríen y de esta manera ya las tenemos listas para degustar en estas fechas tan señaladas. Para guardarlos unos dias a mi me gusta envolverlos en papel film individualmente, así no se resecan ni pierden hidratación.

## **CON THERMOMIX**

Con la thermomix siempre tenemos la ventaja de que podemos comprar el azúcar y la almendra sin triturar y hacerlo en el momento. Para esta receta nos viene genial para moler ambos ingredientes e integrarlos con la clara. Obtenemos la masa enseguida y ya la podemos dejar reposar.

## **ELABORACION**

1. En primer lugar lo que vamos a hacer es moler el azúcar y convertirlo en glass. Para ello lo introducimos en la thermomix y programamos 1 minuto en velocidad progresiva 6-10. Después lo reservamos en un bol aparte.
2. Introducimos la almendra en la thermo y la molemos también 1 minuto en velocidad progresiva 6-10.
3. Integramos el azúcar reservado junto con la almendra y lo mezclamos todo 15 segundos en velocidad 6.
4. Añadimos un poco de canela si nos apetece. Desclaramos el huevo y por último añadimos la clara. Si la pesamos e introducimos 40 g exactos la masa sale perfecta. Reservamos la yema para mas adelante. Mezclamos 20 segundos en velocidad 6. Volcamos la masa sobre la encimera, hacemos una bola con ella,

la enfilmamos y la dejamos una hora en la nevera para que se hidrate bien.

5. Una vez que la hemos dejado reposar procederemos a darle forma a las figuritas. Podemos hacerlo de dos formas diferentes, o cogemos pequeñas porciones y le damos forma con la mano o bien utilizamos un corta-pastas. En mi caso lo que hago es coger pequeñas porciones de masa, estirarlas sobre la mesa con el rodillo a la misma altura que tenga el corta-pastas e ir recortando piezas y posándolas sobre el papel de horno en la bandeja.
6. En el momento en que tenemos todas las piezas hechas batimos la yema de huevo que hemos reservado y pincelamos la superficie de los mazapanes.
7. Precalentamos el horno solo con el grill puesto a 200º. Horneamos 2 o 3 minutos las piezas (a lo sumo 5) y las introducimos en la rejilla del horno de arriba del todo. Debemos de controlar que no se nos pase el tiempo porque doran muy deprisa y si nos excedemos conseguiremos que la capa exterior este demasiado reseca. Una vez que los sacamos dejamos que enfríen. A mi me gusta envolverlos individualmente en papel film para que no pierdan hidratación y se mantengan mejor.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>