

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Cherinesrc



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## **Descripción:**

AQUI OS DEJO UNOS MAZAPANILLOS, PARA COMIENZO DE LA TEMPORADA NAVIDEÑA.

## **Ingredientes para 8 personas :**

- 500 GRMOS. de MASA DE MAZAPAN
- 1 YEMA DE HUEVO

## **Preparación:**

### **Paso 1**

COGEMOS LA MASA DE MAZAPAN, YA HECHA, Y VAMOS MOLDEANDO LAS FIGURITAS CON LOS CORTAPASTAS DE DISTINTAS FORMAS. UNA VEZ HECHAS, SE PINCELAN POR ENCIMA CON YEMA DE HUEVO, Y SE METEN EN EL HORNO, SOLO LA PARTE DE ARRIBA, PARA DORARLAS VIGILANDOLAS DE QUE NO SE NOS QUEMEN. UNA VEZ DORADOS LOS MAZAPANES, SE SACAN, SE DEJAN ENFRIAR COMPLETAMENTE SOBRE EL PAPEL DE HORNO DE LA BANDEJA, YA QUE SI NO SE ROMPEN PORQUE ESTAN MUY BLANDOS, Y UNA VEZ FRIOS SE DESPEGAN CON MUCHO CUIDADO DEL PAPEL.