

Oma Beers geheime recepten ♥

Marsepein

Ingrediënten

350 gr poedersuiker
350 gr amandelmeel
2 tot 3 eetlepels water
2 theelepels amandelsmaak aroma



Extra toevoegen:

- 1 druppeltje geduld
- 4 kopjes zorgzaamheid
- 200 gram knuffels

Bereiding

Doe de amandelmeel, de poedersuiker, het amandel aroma en 2 el water in een kom en kneed dit met de hand tot een soepel deeg. Voeg zo nodig extra water toe, maar maak het niet te vochtig.

Verpak de marsepein in plasticfolie en laat het 24 uur rusten/rijpen op een koele plek of in de koelkast.

Tip!

Maak balletjes en rol die door wat cacao.