



## Marcipán ze sušeného mléka

Ingredience

cukr moučka: 150 g  
sušené mléko: 50 g  
máslo: 50 g  
mandlové aroma: pár kapek

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Nedietní mňamka

**Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě. Cukr smícháme se sušeným mlékem a přidáme máslo. Důkladně promícháme a vypracujeme tuhou hladkou hmotu. Přidáme pár kapek mandlového aroma a zapracujeme. Marcipán ze sušeného mléka zabalíme do fólie a necháme odležet v lednici. Hodí se na potahování...**

## Marcipán ze sušeného mléka - recept

Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě. Cukr smícháme se sušeným mlékem a přidáme máslo. Důkladně promícháme a vypracujeme tuhou hladkou hmotu. Přidáme pár kapek mandlového aroma a zapracujeme.

**Marcipán ze sušeného mléka** zabalíme do fólie a necháme odležet v lednici. Hodí se na potahování dortů nebo na výrobu marcipánových ozdob.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí