

PASTA DE AMÊNDOA (MAÇAPÃO)

 *Compotas, Cremes e Coberturas* —  4 MIN  FÁCIL  500 GRAMAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 250 g de açúcar
- 250 g de amêndoa sem pele
- 1 clara de ovo
- Corante alimentar q.b. (opcional)

Preparação

- 1º Coloque o açúcar no copo e pulverize durante 20 segundos na velocidade 9.
- 2º Junte as amêndoas e programe 1 minuto na velocidade 11.
- 3º Adicione a clara de ovo e misture 40 segundos na velocidade 6.
- 4º Se pretender colorir o maçapão, amasse manualmente pequenos pedaços de massa com o corante alimentar (a cor que desejar) até ficar uniforme.