



MAZAPAN DE CACAHUATE

Ingredientes:

Mazapán de cacahuete

2 tazas de cacahuates sin sal molidos (340g)

1 lata de leche condensada (375g)

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar glass

$\frac{1}{2}$ taza de amaranto normal ó de chocolate

*Utensilios

Plástico autoadherible

Cinta adhesiva

Papel china de colores mexicanos (Para envolver los mazapanes y el rollo. Aprox 3 de cada color)

Tijeras

Platón extendido

Cuchara o miserable de madera

Procesador de alimentos ó batidora con paleta

Canastita mexicana o cajita mexicana

Listones de colores: verde, blanco y rojo

Procedimiento:

Modo de preparación:

- 1) Coloca en la batidora ó en el procesador de alimentos los cacahuates molidos y añade la leche condensada. Mezcla perfectamente.
- 2) Agrega poco a poco el azúcar glass sin dejar de mezclar. Si es necesario puedes apoyarte con tus manos limpias.
- 3) Baja de las paredes, con ayuda de una espátula ó cuchara de madera, la mezcla para que todo quedé incorporado.
- 4) Refrigerera durante 20 minutos la mezcla ó hasta que la puedas manejar con tus manos y no se te pegue.
- 5) Toma pequeñas porciones y forma bolitas, rollitos, monedas ó la forma que le quieras dar a tu mazapán.
- 6) Aparte, en un platón extendido vacía el amaranto y cúbre los mazapanes. Repite hasta terminar con el resto.
- 7) Recorta la hoja de papel de china y coloca un cuadro dentro de la canastita mexicana y de forma decorativa coloca los mazapanes.
- 8) Ofrece y disfruta con tus seres querido.
- 9) *Nota: Puedes hacer uno ó dos rollos de mazapán, envolverlo en papel de china y darlos como un lindo detalle mexicano.*

Tiempo de preparación: 25 minutos

Consejo: Puedes cambiar el amaranto de chocolate por cocoa en polvo, canela y azúcar ó granillo de chocolate rojo, verde y blanco.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	20 mini piezas