



רכיבים:

300 גרם שקדים מובחרים (גדולים וטריים !!!)
100 גרם אבקת סוכר
שקית אחת סוכר וניל
4 כפות מי ברז

אופן הכנה:

1. חולטים את השקדים, פעמיים למשך דקה במים רותחים ומקלפים אותם (כדאי לשטוף את השקדים לאחר הקילוף).

2. מכניסים למעבד המזון את כל החומרים מלבד המים, ומפעילים על המהירות הגבוהה ביותר. לאחר 15 שניות יש להתחיל להוסיף את המים, עד שמתקבל גליל מרציפן המסתובב במעבד המזון - זה הסימן להפסיק את פעולת מעבד המזון.

הערה:

מומלץ להשאיר את החומר מספר שעות במקרר עטוף בפלסטיק, ולאחר מכן ליצור צורות. ניתן לקשט עם שוקולד.