



MAZAPANES



Ingredientes:

- **ALMENDRA EN POLVO (UN VASO DE YOGURT APROXIMADAMENTE)**
- **AZUCAR (1/2 VASO DE YOGURT)**
- **LECHE (1/2 VASO DE YOGURT)**
- **I PLATO PARA LLEVARLO**
- **UN TAPPER Y UNA CUCHARA PARA PREPARAR LA MASA**

Preparación:

1. **Ponemos las almendras molidas junto con el azúcar en un bol y las removemos con la cuchara.**
- 2.- **Añadimos un poco de la leche hasta que queda una masa compacta y homogénea.**
- 3.- **Vamos haciendo unas bolitas de mazapán con la mano y las colocamos en un papel o superficie donde poder aplastarlas un poco.**
- 4.- **hacemos las figuritas con el cortapastas.**
- 5.- **Y por último colocamos en el plato y decoramos como más nos guste con piñones, azúcar, almendras...**
- 7.- **listos para comer!!!!!!**