

# MAZAPÁN BASE PARA TURRONES

## Ingredientes:

500 grs. Mazapán

250 grs. Fondant

50 grs. Agua fría

## **Elaboración:**

Calentar el Fondant y el agua.

Hervir hasta 133° C o hebra fuerte.

Añadir esta mezcla al mazapán lentamente.

Amasar con pala.

Mezclar bien y retirar cuando se enfrié.

En un molde de turronec encamisar. Dejar enfriar un par de días.

## **Presentación:**

Se puede poner a la mezcla guindas, frutas confitadas, esencia de naranja, cacao...

Cuando lo sacamos del molde se le puede espolvorear cacao en polvo, azúcar glass, etc...