

Frutas de Mazapán



Ingredientes

Para hacer el Mazapán:

- 125 g de almendra molida (harina de almendra)
- 125 g de azúcar en polvo (azúcar glass)
- 1 clara de huevo

Para hacer las frutas de mazapán:

- Unas gotas de colorante rojo, amarillo y azul
- 6 fideos + 12 clavos (especie)

Dedicación: 5 min el Mazapán + 30 min las figuras

Cantidad: 18 figuras de Mazapán



1 La **Masa de Mazapán** es muy fácil, hay que mezclar con las manos, en un bol, la **almendra** con el **azúcar**. Batimos la **clara** sólo un poco para que se licúe y la vertemos en el bol, mezclando con una cuchara. Amasamos con las manos hasta conseguir una masa fina y manejable unos 3 minutos. La ponemos en el bol y dejamos que enfríe 10 minutos en el frigorífico.

2 **Preparación del color:** utilizaremos 4 boles pequeños y en cada uno echamos media cucharilla de agua. Con los 3 colorantes base haremos los 4 colores: rojo, amarillo, verde y naranja. Para el color **amarillo** echamos en el bol 3 gotas de colorante amarillo y mezclamos, para el color **rojo** lo mismo. Haremos el **color naranja** con 3 gotas de colorante amarillo y una del rojo y mezclamos. **Para el verde** echaremos 3 gotas de colorante amarillo y una del azul, mezclamos. Tendremos a mano un recipiente con agua, un pincel, una cucharada de azúcar en polvo y papel de cocina (para secar las manos).

3 **Para hacer las figuras** sacamos el mazapán de la nevera, amasamos un poco y le hacemos forma de cilindro que dividimos en tres partes. Con cada una de ellas haremos un tipo de figura. Haremos igual con las tres frutas, sólo cambia la forma, el color y el rabito: Comenzamos con las **MANZANAS**. Cogemos una parte del mazapán, la aplanamos y echamos un poco de **color verde**. Amasamos para que se integre el color, hacemos forma de cilindro y dividimos en 6 partes iguales. Hacemos forma de bola con cada parte y con el mango del pincel hacemos un hueco donde irá el rabito. Humedecemos el pincel en el color amarillo y pintamos unas pequeñas manchitas en cada manzana. Con el color naranja haremos también un par de manchas. Por último pinchamos un clavo en cada agujero, dejando el palo hacia arriba. Las reservamos en una fuente. **PERAS:** Trozo de mazapán, aplanamos y echamos un poco de **color amarillo**. Amasamos, hacemos forma de cilindro y dividimos en 6 partes iguales. Hacemos forma de bola y luego presionamos en uno de los bordes, para hacer la forma de pera. Humedecemos el pincel en el color naranja y pintamos unas manchitas que simularán la parte más madura. Con el color rojo haremos también un par de manchas y las difuminamos con un poco de color naranja. Colocamos la pera de pie y pinchamos un fideo en la parte superior. Para las **NARANJAS**. Trozo de mazapán, aplanamos y echamos un poco de **color amarillo**. Amasamos, hacemos forma de cilindro y dividimos en 6 partes iguales. Hacemos forma de bola y con el mango del pincel hacemos un hueco para el rabito de la naranja. A continuación pasamos cada bola por la parte más fina del rallador, presionando ligeramente para hacer el arrugado de la naranja. Juntamos los restos de color amarillo y añadimos 2 gotas más de colorante amarillo y una del rojo. Mezclamos y pintamos cada una de las bolas. Pinchamos un clavo sin la bolita en cada agujero clavando el palo en la bola, dejando que se vea la estrella. Las colocamos en la fuente con las anteriores.