

Mazarinmasse

Ingredienser:

250 g bitter 00/marzipan.

500g sukker

250 g røremargarine

500 g æg

500 g hvedemel

5 g bagepulver

Fremgangs metode:

1. Bittermasse og sukker røres sammen.
2. Røremargarine kommes i lidt efter lidt.
3. Røres til en homogen masse.
4. Æggene røres i lidt efter lidt.
5. Hvedemel og bagepulver sigtes.
6. Hvedemel og bagepulver køres i maskinen i 5 minutter.
7. **vigtig massen må ikke røre længere end 10 min efter margarine er tilsat, da den vil koge.**

Dejvægt: 350 g

Bagetid: ca. 35- 40 minutter

Bagetemp: 180- 200 grader.