

# Marzipan-biberli

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Manteca:** 80 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 80 grs.

**Levadura:** 25 grs.

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina:** 250 grs.

### Relleno

**Mazapan:** 200 grs.

**Ron:** Cantidad necesaria

**Frutas y cáscaras brillantadas:** 100 g

**Cerezas al marraschino:** 60 g

**Pasas de Uva:** 100 grs.

### Varios

**Huevo para pintar:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Masa

- Espume la *levadura* y deje levar.
- Coloque sobre la mesada el *harina* junto con el azúcar, la *manteca*, la ralladura de *limón* y en el centro el *huevo* y la *levadura*.
- Con las manos integre primero los ingredientes agregando la leche necesaria y luego amase.
- Corte la masa en dos porciones, tape con un repasador y deje levar.

## Relleno

- Ablande el *mazapán* con el *licor* solo si es necesario.
- Coloque sobre el *mazapán* las frutas secas junto con las cerezas y amase hasta integrar.
- Forme luego dos rollos finos y del mismo largo.

## Armado

- Tome una porción de la masa, estire dejándola del mismo largo del *mazapán* y pinte con *huevo*.
- Luego coloque el rollo de *mazapán* previamente pintado con *huevo* sobre la masa estirada y envuelva quedando el *mazapán* dentro de la masa, cierre las puntas.
- Proceda de la misma forma con el resto de la masa y el *mazapán*.
- Corte en porciones de 4 cm, pinte con *huevo* y coloque sobre una placa previamente enmantecada.
- Cocine a horno suave durante los primeros 10 minutos, luego a horno fuerte hasta terminar la cocción.

## Presentación

- Espolvoree con azúcar impalpable o pinte con glace de *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/marzipan-biberli>