

Zo maak je amandelspijs / How to make almond paste



Boodschappenlijstje

150 g amandelmeel
150 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei

Zo maak je amandelspijs

Begin minimaal 1 dag van tevoren, maximaal 4 dagen

Meng de 3 ingrediënten tot een samenhangend geheel in de keukenmachine.
Verpak de amandelspijs in vershoudfolie en zet het in de ijskast.
Laat de amandelspijs daar enkele dagen rusten zodat de smaken blenden.

Shopping List

150g almond flour
150g caster sugar
1 free-range organic egg

How to make almond paste

Start at least 1 day in advance, up to and including 4 days

Grind the 3 ingredients in a food processor until smooth.
Wrap the almond paste in cling film and refrigerate it.
Let the almond paste rest there for a few days to allow the flavors to blend.