Marsipantortillas

Ingredienser



4 stk tortillas (se tips)
200 g ekte marsipan (se tips)

Fremgangsmåte

Riv marsipanen på rivjern. Fordel marsipanen på tortillaene. Fold hver av tortillaene én gang, slik at du får halve tortillas med marsipan i midten.

Legg tortillaene på stekeplate dekket med aluminiumsfolie.
Stekes ved 200°C inntil de er gyldne i fargen. Skjær dem opp i trekanter mens de fortsatt er varme. Serveres straks!

Tips

Bruk vanlige hvetetortillas (se i matvarehyllene for tacos).

Du bør bruke ekte marsipan (lilla rull fra Odense) når du lager "Marsipantortillas", fordi denne marsipanen tåler steking mye bedre enn vanlig marsipan.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipantortillas