

# Receptkort Marsipangodis



# Receptkort

## Marsipangodis

*Förr i tiden såldes marsipan hos apotekaren och var känt för sina näringsgivande och stärkande egenskaper. I Sverige är marsipan fortfarande populärt, framför allt runt jul och påsk när familjen samlas för att förbereda sig inför helgfirandet. Vanligt är att man gör olika marsipanfigurer och doppar i choklad – populärt och härligt hemgjort godis!*

### Det här behöver du

#### (ca 20 bitar):

200 g marsipan

Valfri IKEA choklad:

100 g CHOKLAD LJUS

100 g CHOKLAD MÖRK

100 g CHOKLAD MÖRK 70%

ev. karamellfärg

### Gör så här:

Forma marsipanen till figurer eller former. Smält chokladen i mikrovågsugnen eller på spisen. Doppa bitarna och figurerna i chokladen och låt torka.

Lek lite med karamellfärg för att göra små tomtar eller andra färgglada figurer.



**MARSIPAN**  
200 g



**CHOKLAD  
LJUS**  
100 g



**CHOKLAD  
MÖRK**  
100 g



**CHOKLAD  
MÖRK 70%**  
100 g