

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)



Mazapanes de cuscús con compota de mandarina

Ingredientes

100 g de puré de almendras

50 g de compota de mandarina

50 g de sirope de arroz

250 ml de bebida de avena sin gluten

250 g de cuscús de trigo

Una pizca de sal

Almendras tostadas

Preparación

1. Hervir la bebida de avena sin gluten con una pizca de sal.
2. Añadir el sirope de arroz y el puré de almendras.
3. Incorporar el cuscús y remover bien hasta conseguir una pasta. Dejar enfriar.
4. Formar bolitas y rellenar con la compota.
5. Decorar con una almendra tostada.