Haga usted mismo los malvaviscos

Aquí tienes cómo hacer malvaviscos tú mismo

Materiales / Ingredientes

- 310 g de azúcar glas tamizado
- 2 cucharadas de harina de maíz
- 1 cucharadita de aceite sin sabor
- 18g de gelatina molida
- 1 pizca de sal
- 1 paquete de azúcar de vainilla
- 180ml de agua
- Posiblemente colorante alimentario rojo

- Formas de cocción
- Mezclador
- Tazón
- Sartén y estufa
- Rascador de masa
- Cuchara
- Colador
- Posiblemente, un cortador de galletas
- Cuchillo
- Lámina de sujeción fresca

Instrucciones

Preparar la fuente de horno para que la mezcla no se pegue:

Mezcla 1 cucharada de azúcar en polvo y 2 cucharadas de maicena

Unta una fuente de horno muy finamente con aceite

Colocar la mezcla de azúcar glas y almidón de maíz en el fondo de la fuente de horno

Para la mezcla de malvavisco:

Bate la gelatina, la sal, el azúcar de vainilla y el agua

Deje que esta mezcla se hinche durante 5 minutos

En una cacerola, calentar suavemente pero sin hervir hasta que la gelatina se haya disuelto

|

Mientras tanto, tamice 300 g de azúcar glas en un bol para mezclar

|

Añada el líquido al azúcar glas, removiendo, y bata con una batidora hasta que esté espeso y esponjoso, unos 5-10 minutos, hasta que tenga una crema suelta y esponjosa.

Añade colorante alimentario si lo deseas.

|

Ahora vierte la mezcla en la fuente de horno preparada, alísala y cúbrela con papel film.

|

Ahora tiene que reposar al menos cuatro horas para que cuaje.

Consejo: La mezcla cuajará más rápido en el frigorífico. Unas 2 horas son suficientes

|

Una vez cuajada la mezcla, frotarla finamente con el resto de la mezcla de almidón,

Utilizar un cuchillo para aflojar desde el borde y girar hacia fuera.

|

Ahora corta los malvaviscos en cubos

O recortarlos con cortadores de galletas.

Fuentes

- Foto: Jungschar Henggart
- Recetas: https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html y Jungschar Henggart