

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 cúbreala 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