

Fai i marshmallows da solo



Ecco come fare i marshmallows da soli

Materiali / Ingredienti

- 310 g di zucchero a velo setacciato
 - 2 cucchiaini di farina di mais
 - 1 cucchiaino di olio non aromatizzato
 - 18g di gelatina macinata
 - 1 pizzico di sale
 - 1 pacchetto di zucchero vanigliato
 - 180ml di acqua
 - forse colorante alimentare rosso
-
- pentola
 - Mixer
 - Vasca
 - Pan e fornelli
 - Raccolta della pasta
 - Cucchiaino
 - Vaglio
 - Possibilmente tagliabiscotti
 - coltello
 - fresco foglio di tenuta

Istruzioni

Preparare la teglia in modo che il composto non si attacchi:

Mescola 1 cucchiaino di zucchero a velo e 2 cucchiaini di amido di mais

Spalmare una teglia da forno molto sottilmente con olio

Setacciate la miscela di zucchero a velo e amido di mais sul fondo della teglia

||

Per il composto di marshmallow:

Frusta insieme la gelatina, il sale, lo zucchero vanigliato e l'acqua

Lasciare gonfiare questa miscela per 5 minuti

In una padella, scaldare dolcemente ma non bollire fino a quando la gelatina si è sciolta

||

Nel frattempo, setacciare 300g di zucchero a velo in una ciotola

||

Aggiungere il liquido allo zucchero a velo, mescolando, e montare con un mixer fino a quando è denso e spumoso, circa 5-10 minuti, fino ad avere una crema spumosa

Aggiungi colorante alimentare se lo desideri.

||

Ora versa il composto nella teglia preparata, liscialo e copriilo con la pellicola trasparente.

||

Ora ha bisogno di riposare per almeno quattro ore per ambientarsi.

Suggerimento: l'impasto si fissa più velocemente in frigorifero. Circa 2 ore sono sufficienti

||

Una volta impostato, strofinare il composto sottile con la miscela di amido rimanente,

Utilizzare un coltello per staccare dal bordo e sformare.

||

Ora tagliate i marshmallows a cubetti

O ritagliateli con i tagliabiscotti.

Fonti

- Foto: Jungschar Henggart
- Ricetta: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> e Jungschar Henggart