

Faça seus próprios marshmallows



Saiba como fazer seus próprios marshmallows aqui

Material / Ingredientes

- 310 g de açúcar de confeitado peneirado
 - 2 colheres de sopa de farinha de milho
 - 1 colher de chá de óleo sem sabor
 - 18 g de gelatina moída
 - 1 pitada de sal
 - 1 sachê de açúcar de baunilha
 - 180 ml de água
 - possivelmente corante alimentício vermelho
-
- Assadeira
 - Liquidificador
 - Tigela
 - Panela e fogão
 - Raspador de massa
 - Colher
 - Peneira
 - Possivelmente cortador de biscoitos
 - Faca
 - Película aderente

Instruções de uso

Prepare a assadeira para que a mistura não grude:

misture 1 colher de sopa de açúcar de confeitado e 2 colheres de sopa de farinha de milho

Cubra uma assadeira bem fina com óleo

Peneire a mistura de açúcar de confeitado/amido no fundo da assadeira

Para a mistura de marshmallow:

Misture a gelatina, o sal, o açúcar de baunilha e a água

Deixe essa mistura de molho por 5 minutos

Aqueça suavemente em uma panela, mas não ferva, até que a gelatina se dissolva

|||

Enquanto isso, peneire 300 g de açúcar de confeitiro em uma tigela

|||

Adicione o líquido ao açúcar de confeitiro, mexendo sempre, e bata com uma batedeira por aproximadamente 5 a 10 minutos até ficar espesso e fofo.

Adicione corante alimentício, se necessário.

|||

Agora, despeje a mistura na assadeira preparada, alise e cubra com filme plástico.

|||

Agora, ela deve descansar por pelo menos quatro horas para endurecer.

Dica: A mistura endurecerá mais rapidamente na geladeira. Cerca de 2 horas são suficientes

|||

Depois que a mistura endurecer, espalhe uma camada fina da mistura de amido restante sobre ela,

remova da borda com uma faca e vire para fora.

|||

Agora, corte os marshmallows em cubos

ou corte-os com cortadores de biscoito.

Fontes

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