

MARSHMALLOW CASEIRO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de glucose de milho
18 g de gelatina sem sabor
1 colher (chá) de essência de baunilha
açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Ferva uma xícara de água, abaixe o fogo e adicione a gelatina sem sabor.
Mexe bem até dissolver tudo e desligue o fogo.
Em outra panela, coloque a água, o açúcar, a glucose de milho e deixe ferver em fogo baixo.
Coloque a mistura de água e gelatina sem sabor e a essência de baunilha na batedeira.
Bata a mistura em potência baixa e acrescente aos poucos a calda de glucose de milho.
Aumente a potência da batedeira gradualmente até atingir o ponto de chantilly.
Despeje a mistura em uma assadeira forrada com papel alumínio e cubra a forma toda com a massa.
Leve à geladeira por 5 horas ou até endurecer.
Retire da geladeira e cubra com o açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26143-marshmallow-caseiro.html>