

# 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 confeitiro

## 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 confeitiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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