

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.

Mexa 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>