

# PASTA AMERICANA

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de água  
2 colheres (sobremesa) de gelatina em pó incolor  
1 colher (sopa) de glucose de milho  
1 colher (sopa) de margarina sem sal  
1 colher (chá) de essência de baunilha branca  
700 g de açúcar impalpável  
Corante alimentício

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, junte a gelatina à água para hidratá-la.  
Espere a água ser absorvida e leve a gelatina ao fogo em banho-maria.  
Quando a gelatina derreter em banho-maria, acrescente margarina, glucose de milho e a essência de baunilha.  
Misture bem, retire do fogo e reserve.  
Em uma superfície lisa, despeje 300 g de açúcar impalpável.  
Faça um buraco no meio e adicione a mistura do passo anterior.  
Mexe bem até a massa ficar bem consistente e uniforme.  
Trabalhe a massa com as mãos e vá acrescentando açúcar impalpável, até que a mistura não grude mais.  
Este é o ponto da pasta americana.  
Adicione à massa 10 gotas de corante alimentício com a cor de sua preferência e mexa até homogeneizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29538-pasta-americana.html>