

MARSHMALLOW COM EMULSIFICANTE

INGREDIENTES

4 claras

3 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícaras de água

1 colher de sopa de emulsificante

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o açúcar e a água.

Ponha para ferver até que fique em ponto de fio, com cuidado para não açucarar.

Enquanto isso, vá batendo as claras até que fiquem em ponto de neve.

Pegue a calda de açúcar e coloque nas claras sem desligar a batedeira.

Bata por 15 minutos.

Adicione o emulsificante e bata por mais 5 minutos, no ponto máximo da batedeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30801-marshmallow-com-emulsificante.html>