

GLACÊ MÁRMORE DE PÓ MERENGUE

INGREDIENTES

500 g de gordura vegetal hidrogenada

3 colheres cheias (sopa) de pó merengue

80 ml de água, ou leite coco

1 colher (sopa) de glucose

500 g de glaçúcar peneirado

acrescentar para o mármore mais ou menos 4 pacotes de glaçúcar

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente a gordura hidrogenada, até ela ficar bem branquinha.

Acrescenta os outros ingredientes e bata novamente até formar um glacê fofo e bem branquinho.

Para dar ponto de glacê mármore, acrescente mais glaçúcar até formar uma massa que não grude nas mãos.

O primeiro glacê feito é o chamado pré mármore (com ele você pode confeitar o bolo, fazendo rosas, usando o bico pitanga, folhas..).

Este glacê só não fica durinho igual ao glacê real, mas tem o mesmo efeito.

Também pode colocar essência de sua preferência (eu gosto da tuti-fruti), e colorir com corante em gel.

Se você for fazer um bolo de 35 cm de diâmetro, pegue um pouco mais da metade desse glacê e transforme em mármore (vai usar mais ou menos 2 pacotes de glaçúcar),e o que sobrar você usa para pitangar o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40128-glance-marmore-de-po-merengue.html>