

FONDANT PARA BOLO

INGREDIENTES

1 kg de açúcar de confeiteiro

150 ml de água

2 1/2 envelopes de gelatina sem sabor ou 4 folhas

1 colher de sopa de glicerina

1 colher de essência de baunilha (essência de morango ou de limão também ficam ótimas ou outra de sua preferência)

1/2 colher de sopa de glucose líquida

MODO DE PREPARO

Comece colocando a água em uma tigela de vidro ou porcelana que suporte altas temperaturas, em segunda adicione a gelatina se sabor.

Em uma panela (maior que sua tigela) coloque um pouco de água e leve ao fogo.

Coloque a tigela com a água e a gelatina dentro da panela e dissolva a gelatina em banho-maria.

Quando já estiver derretido e misturado toda a gelatina retire do fogo e adicione a glucose e a glicerina, misture tudo e deixe esfriar.

Em outra vasilha despeje o açúcar e faça um furo no meio (como se fosse um formigueiro enorme).

Quando a mistura da gelatina estiver esfriado adicione a essência que escolheu, depois despeje tudo dentro do buraco feito no açúcar.

Com uma colher de alumínio comece a misturar todos os ingredientes, depois de tudo misturado retire da vasilha e comece a sovar em uma superfície lisa untada com açúcar de confeiteiro.

Antes de usar o seu fondant tenha certeza de que está bem sovado.

Com um rolo estique a massa sobre a mesa e depois coloque sobre o bolo (o bolo deve estar coberto de doce de leite ou outro recheio que grude).

Pode dar mais cor ao seu fondant com corante líquido, para isso espere o fondant estar pronto para adicionar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43887-fondant-para-bolo.html>