

MARSHMALLOW DOURADO DA HELEN

INGREDIENTES

3 xícaras de açúcar refinado

1 xícara de água

4 claras

1/4 de xícara de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Leve o açúcar ao fogo até formar um ponto de caramelo.

Mexa um pouco para que derreta bem.

Acrescente a água sem mexer.

Bata as claras em neve e acrescente 1/4 de açúcar, deixe bater por cerca de 10 minutos.

Para verificar o ponto da calda, pegue um pouco do caramelo, coloque num copo com água e veja se está em ponto de bala dura.

Em seguida a calda na batedeira, sempre batendo por cerca de 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44500-marshmallow-dourado-da-helen.html>