

# MARSHMALLOW CASEIRO AMERICANO

## INGREDIENTES

3 envelopes de gelatina sem sabor (21g)

2/3 xícara de glucose de milho

2 xícaras de açúcar granulado (360 g)

1/4 colher de chá de sal (uma pitada)

1 colher de sopa de extrato de baunilha (15 ml)

1/4 açúcar refinado (para untar a vasilha e enrolá-los)

2 colheres de sopa de maizena (para untar a vasilha e enrolá-los)

## MODO DE PREPARO

Na vasilha da batedeira coloque  $\frac{1}{2}$  xícara de água fria e os três pacotes de gelatinas sem sabor e deixe agir por 5 a 10 minutos.

Em uma panela coloque o açúcar, a glicose de milho e  $\frac{1}{4}$  de copo de água.

Mexendo sempre para não queimar, quando começar a borbulhar bastante mexa e deixe assim por 1 minuto(isso demora mais ou menos 15 minutos).

Adicione a mistura quente na vasilha da gelatina, adicione o sal e comece a bater em velocidade média (cuidado para não se queimar).

Após 2 minutos em velocidade média aumente para a velocidade alta.

Batendo por mais ou menos 12-15 minutos.

Adicione o extrato de baunilha nos últimos minutos do marshmallow na batedeira.

Enquanto o marshmallow esta batendo, prepare a vasilha untando-a com um pouco de óleo e polvarizando-a com uma mistura de açúcar de confeiteiro e maizena (1/4 de xícara de açúcar refinado e 2 colheres de sopa de maizena, retire o excesso).

Coloque o marshmallow no recipiente e deixe descansar por 4-5 horas (recomendável descansar durante toda a noite).

Após cortar enrole-os na mistura de açúcar e maizena.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49352-marshmallow-caseiro-americano.html>