

MARSHMALLOW DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

Açúcar de confeiteiro, para polvilhar

180 ml de suco concentrado de maracujá (pode mudar o sabor)

20 g gelatina em pó incolor

500 g de açúcar refinado

2 claras de ovo

pitada de sal

MODO DE PREPARO

Unte uma fôrma rasa e polvilhe generosamente açúcar de confeiteiro.

Misture o suco de maracujá e a gelatina numa tigela e reserve. Misture o açúcar de confeiteiro e 1 xícara (250ml) de água em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até dissolver o açúcar, em seguida, aumente o fogo para médio e cozinhe por 2 a 5 minutos, sem mexer, ou até calda virar um caramelo ainda molinho. Retire do fogo, adicione a mistura de maracujá com calda - ser cuidadoso, haverá algum vapor saindo da panela - e mexa até a gelatina dissolver. Enquanto isso, usando a batedeira, bater claras em neve e o sal até espumar. Aos poucos, adicione a mistura de maracujá, mexendo continuamente em velocidade média até que a mistura tenha dobrado de tamanho, em seguida, lentamente diminuir a velocidade e misture até que a mistura quente vire um suspiro. Despeje em fôrma preparada (espalhar uniformemente com uma espátula levemente untada com óleo, se necessário), em seguida, polvilhe com açúcar neve. Repousar à temperatura ambiente durante 3 horas. Usando uma faca afiada, corte em quadrados de 2,5 cm e rolar no açúcar para revestir. Armazene em um recipiente hermético entre folhas de papel manteiga em temperatura ambiente por até 2 semanas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50150-marshmallow-de-maracuja.html>