MARSCHMALLOW DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

2 colheres de sopa (20g) de gelatina em pó sem sabor

100 ml de água

2 claras (62g)

1 col de sopa (10g) de açúcar

1 e 1/4 de xic de açúcar (200g)

4 ou 5 gotas de essência de baunilha

Amido de milho para polvilhar

MODO DE PREPARO

Para umedecer a gelatina em pó, coloque a água em um recipiente que possa ir ao micro-ondas e acrescente a gelatina em pó aos poucos para não empelotar.

Bata as claras em neve, adicione a 1 colher de açúcar e bata mais um pouco.

Leve a gelatina umedecida ao micro-ondas (sem cobrir) em potência baixa (500 W) por 1 minutos e 30 segundos.

Adicione os 200 g de açúcar, misture e leve ao micro-ondas novamente por 3 minutos (em 500 W, sem cobrir).

Adicione essa mistura às claras em neve derramando aos poucos enquanto bate na batedeira. Não pare de bater até que tenha misturado toda a gelatina à clara.

Adicione a essência e bata um pouco mais, só para misturá-la.

Despeje em uma forma (20x20cm) forrada com papel manteiga e leve à geladeira por 20 a 30 minutos para ganhar consistência.

Depois de endurecida, corte no formato desejado e polvilhe o amido de milho, passando em todos os lados do marshmallow. Tire o excesso, pois ele só serve para que o marshmallow não fique grudando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55685-marschmallow-de-micro-ondas.html