

# MARSHMALLOWS



## INGREDIENTES

- 9 FOLHAS DE GELATINA
- 250 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 100 G DE ÁGUA
- 3 CLARAS
- ALGUMAS GOTAS DE CORANTE ALIMENTAR
- 2 C. SOPA, DE GELATINA DE FRAMBOESA (PODEM ESCOLHER DE OUTRO SABOR)
- REVESTIMENTO:
- 50 GRAMAS DE AÇÚCAR EM PÓ
- 20 G DE AMIDO DE MILHO

## CONFEÇÃO

1. Coloque as folhas de gelatina em água fria por uns 8 a 10 minutos, para que hidratem.
2. Entretanto, coloque na taça com o acessório misturador, o açúcar e a água e seleccione 10 min./120º/Vel.2. Retire a calda e reserve.
3. Na taça limpa e bem seca, coloque agora o acessório batedor e as claras e bata-as por 4 min. / Vel.4.
4. Programar mais 1 minuto na velocidade 5, mas de novo com o acessório misturador e adicionar pela abertura da tampa, a calda de açúcar que havia reservado, as folhas de gelatina e a gelatina em pó.
5. Unte com óleo um tabuleiro rectangular (30x20cm) e forre-o com papel vegetal.
6. Despeje nele a massa e alise-a com a ajuda de uma espátula. Deixe arrefecer um pouco e coloque no frigorífico por pelo menos 3 a 4 horas (ou de um dia para o outro).
7. Entretanto, misture bem o açúcar em pó com o amido de milho. Reserve.
8. Corte os marshmallows em cubos de tamanhos mais ou menos iguais e envolva-os bem na mistura de açúcar e amido.
9. Sirva-os de imediato! (ou corre o risco de começarem a ficar mais moles e pegajosos)