# Faça seus próprios marshmallows

Saiba como fazer seus próprios marshmallows aqui

## Material / Ingredientes

- 310 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 2 colheres de sopa de farinha de milho
- 1 colher de chá de óleo sem sabor
- 18 g de gelatina moída
- 1 pitada de sal
- 1 sachê de açúcar de baunilha
- 180 ml de água
- possivelmente corante alimentício vermelho

- Assadeira
- Liquidificador
- Tigela
- Panela e fogão
- Raspador de massa
- Colher
- Peneira
- Possivelmente cortador de biscoitos
- Faca
- Película aderente

## Instruções de uso

**Prepare a assadeira para que a mistura não grude:**

misture 1 colher de sopa de açúcar de confeiteiro e 2 colheres de sopa de farinha de milho

Cubra uma assadeira bem fina com óleo

Peneire a mistura de açúcar de confeiteiro/amido no fundo da assadeira

|||

**Para a mistura de marshmallow:**

Misture a gelatina, o sal, o açúcar de baunilha e a água

Deixe essa mistura de molho por 5 minutos

Aqueça suavemente em uma panela, mas não ferva, até que a gelatina se dissolva

|||

Enquanto isso, peneire 300 g de açúcar de confeiteiro em uma tigela

|||

Adicione o líquido ao açúcar de confeiteiro, mexendo sempre, e bata com uma batedeira por aproximadamente 5 a 10 minutos até ficar espesso e fofo.

Adicione corante alimentício, se necessário.

|||

Agora, despeje a mistura na assadeira preparada, alise e cubra com filme plástico.

|||

Agora, ela deve descansar por pelo menos quatro horas para endurecer.

Dica: A mistura endurecerá mais rapidamente na geladeira. Cerca de 2 horas são suficientes

|||

Depois que a mistura endurecer, espalhe uma camada fina da mistura de amido restante sobre ela,

remova da borda com uma faca e vire para fora.

|||

Agora, corte os marshmallows em cubos

ou corte-os com cortadores de biscoito.

## Fontes

- Foto: Jungschar Henggart
- Receita: https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html e Jungschar Henggart