



Marshmallow - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - piccole dolcette - fecola di patate - colorante alimentare

## Ingredienti

- 400 g. zucchero
- 100 g. zucchero a velo
- 80 g. glucosio
- 100 g. fecola di patate
- 9 fogli di gelatina
- 4 albumi d'uovo
- 1,5 dl. di acqua
- colorante alimentare
- aroma: esempio fragola, arancia, vaniglia ecc.

Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda.

Montare gli albumi a neve ferma con 10 g. di zucchero.

In una casseruola versare l'acqua, il resto dello zucchero e lo sciroppo di glucosio e fare cuocere, finché il composto arriva a 130 gradi, mettere i fogli di gelatina e farli sciogliere bene nel composto mescolando bene. Versare il tutto (progressivamente) poco alla volta sopra gli albumi montati a neve e continuare a mescolare, aggiungere l'aroma e il colorante e continuare a mescolare finché il composto si sia raffreddato e rassodato.

Mischiare la fecola con lo zucchero a velo, cospargere con la metà circa di questo miscuglio un recipiente quadrato a bordi alti (4 cm circa), versare il composto e spianare bene la superficie, mettere in frigo per 3 ore.

Dopo le 3 ore, versare l'altra metà circa del miscuglio di fecola e zucchero a velo sopra il composto e cospargerlo con le mani per farlo aderire bene.

Togliere il composto dal recipiente e tagliarlo in quadrati e rigirarli ancora nel restante miscuglio di fecola e zucchero anche sui lati. Servire su un piatto.

