

Marshmallow fondente per decorazione torte - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

1

Ingr.:
150gr di caramelle marshmallow
330gr zucchero a velo(NO zucchero macinato in casa)
3 cucchiaini di acqua

Esecuzione:

Sciogliere a bagno maria, le caramelle con l'acqua.





Toglierle dal fuoco appena sono sciolte ed aggiungere 125 gr.di xzucchero a velo e rimestare bene bene.



Stendere un foglio di carta forno sul tavolo da lavoro e cospargere per bene di altri 125 gr.di zucchero a velo.



Versare il composto di MMF sullo zucchero e ricoprirlo con il restante zucchero.



Iniziare ad amalgamare il tutto con un cucchiaio.





Proseguire poi con le mani infarinate di zucchero a velo.



Se serve aggiungere ancora zucchero a velo, questo fino a che la pasta, impastandola come si fa per gli impasti normali, non appiccichi più e diventi bella liscia e morbida.



Raccoliere l'impasto a panetto e fasciarlo per bene nella pellicola.



Prima di usarlo lasciare trascorrere almeno 20 ore e NON metterlo in frigo, ma a temperatura ambiente.

Lo si può colorare con colori alimentari.