

Cobertura de Branca de Neve



Ingredientes: 0.666667 chávena de água + 3 colheres de sopa
0.25 chávena de pó de merengue
12 chávena de açúcar em pó
1.25 chávena de gordura vegetal sólida
3 colher de sopa de xarope de milho
0.75 colher de chá de sal
0.75 colher de chá de essência de amêndoas incolor
0.75 colher de chá de extracto de baunilha
0,5 colher de chá de manteiga

Instruções de preparação:

Numa tigela grande, misture 2/3 de chávena de água e o pó de merengue; bata com uma batedeira numa velocidade alta até formar picos. Adicione 4 chávenas de açúcar, uma de cada vez, e bata numa velocidade baixa após cada adição. Adicione as restantes 8 chávenas de açúcar, as 3 colher de sopa de água, o xarope de milho e a gordura vegetal. Misture bem após cada adição. Adicione o sal e os aromas; bata numa velocidade baixa até ficar homogéneo. Mantenha a tigela coberta com um pano húmido até estar pronto para ser usado. Para melhores resultados, mantenha a tigela no frigorífico.
Sugestões Adicionais: Obterá 7 chávenas desta cobertura.