

Fondant de Marshmallow



Ingredientes: 455 grama de marshmallows pequenos

3 colher de sopa de água

900 grama de açúcar em pó

0,5 chávena de gordura vegetal

Instruções de preparação:

Derreta os marshmallows com 2 colheres de sopa de água no microondas ou banho-maria. Se usar o microondas, aqueça cerca de 30 segundos, mexa e volte a aquecer por mais 30 segundos e mexa novamente. Continue a repetir este processo até derreter tudo.

Normalmente leva cerca de 2min30 no total. Coloque 3/4 do açúcar em pó na parte superior da mistura de marshmallow derretido. Agora unta as suas mãos com manteiga e retire a mistura de marshmallows. Amasse a massa como se fosse uma massa de pão. Adicione o restante açúcar em pó e amasse um pouco mais. Unta um pouco mais as suas mãos caso seja necessário. Se a mistura estiver a rasgar facilmente, então adicione um pouco de água (cerca de 1/2 colher de sopa de cada vez e, em seguida, amasse). Geralmente, demora cerca de 8 minutos até obter uma bola macia e elástica, de modo que estique sem rasgar para colocar no bolo. Para obter melhores resultados, deixe repousar durante a noite, mas poderá usá-lo imediatamente, se não tiver pequenos pedaços de açúcar em pó. Se tiver, precisa amassar mais um pouco e talvez adicionar mais algumas gotas de água. Prepare o fondant para repousar, cubra a bola de fondant com uma boa camada de gordura vegetal, embrulhe-o película aderente e, em seguida, coloque-o num saco com fecho. Esprema o máximo para sair o mais ar possível. Coloque-o no frigorífico. Este fondant poderá ficar no frigorífico por semanas.

Sugestões Adicionais: