Nubes, Marshmallows, Malvavisco, ...

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Son puro azúcar esponjoso, pero... de estos... ¿ Quién se come sólo uno?

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de agua fría
- 14 gr. de gelatina neutra (dos sobres)
- 400 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 cucharada de maicena
- 4 cucharadas de azúcar glass

Preparación:

Paso 1

Video de cómo hacerlos en Thermomix. El audio es en alemán, pero tiene subtitulos en inglés.

Paso 2

Poner 125 ml. de agua en un bol y añadir la gelatina y remover.

Paso 3

Poner el resto del agua en un cazo y añadir el azúcar.

Paso 4

Poner a fuego alto y mover. Cuando comience a hervir, bajar a fuego bajo y dejar 10-15 minutos (Unos 12 minutos están bien).

Paso 5
Forrar un molde o bandeja con papel de horno.

Paso 6
Mezclar el azúcar glass y la maicena. A esta mezcla la llamaré maicezucar para escribir menos... jejeje

Paso 7
Pegar el papel de horno al molde con un poco de aceite y espolvorearle maicezucar cubriendo todo el papel.

Paso 8
Añadir el almibar al bol de la gelatina.

Paso 9
Montarlo con varillas eléctricas durante 5 minutos.

Paso 10
Ahora es el momento de añadir el aroma de vainilla u otro sabor que se desee y/o colorante.

Paso 11
Volver a montarlo hasta que tenga la consistencia de un merengue (7-8 minutos).

Paso 12
Untar una espátula de goma con aceite y espolvorearle maicezucar. Echar el "merengue" en el molde y espolvorearle maicezucar.

Paso 13
Dejar secar 6-8 horas.

Paso 14
Para cortarlo, espolvorear con maicezucar la tabla y volcarlo. Engrasar el cuchillo y espolvorear de nuevo maicezucar. Cortar de la forma que se desee, se puede utiliar un cortapastas tambien.

Paso 15
Es muy importante ir espolvoreando maicezucar a lo que cortemos para que no se peque entre ellos.