

Malvaviscos caseros



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/malvaviscos-caseros>

Preparación

Poner una olla al fuego con la mitad del agua, el azúcar, la fructosa, y el azúcar vainillada. Cocinar todo a fuego lento hasta que forme un almíbar. Colocar la gelatina en polvo con el resto del agua en un bol, y añadir las gotitas de colorante y la sal. Verter el almíbar caliente sobre la mezcla, y batir con la batidora hasta conseguir una consistencia parecida a la del merengue. Espolvorear una fuente con azúcar glass y poner la masa en ella. Dejar reposar durante varias horas. Desmoldar y cortar en las formas que desee. Una vez cortadas, volver a rebozarlas en azúcar impalpable. Disfrute! Fuente: Recetín.com



Ingredientes

- 15 gramo/s Gelatina sin sabor
- 100 gramo/s Azúcar
- 15 gramo/s Fructosa
- 175 cc. Agua
- 4 gota/s Colorante para comidas de varios colores
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharadita/s Azúcar vainillada
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Para/con niños, Una cocinera experta, Dulces