

Bombom de Marshmallow



Ingredientes

- ½ envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)
- ½ xícara de água (100ml)
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (190g)
- 300g de chocolate hidrogenado

Modo de Preparo

Dissolver a gelatina na água e deixar descansar por 5 minutos. Depois deste tempo, colocar no microondas por 30 segundos ou derretê-la em banho-maria. Despejar sobre o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e bater na batedeira até formar um creme branco.



www.altoalegre.com.br

Bombom de Marshmallow

Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas por aproximadamente 2 minutos, aplica-lo em formas de acetato próprias para bombom fazendo as camadas até que forme uma casca, depois de seco rechear com o marshmallow, fechar com chocolate.

[Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 30 bombons



www.altoalegre.com.br