

- **Preparación de la Superficie:**

- Mezclar 2 tazas de azúcar impalpable con 1 taza de almidón de maíz.
- Esta mezcla es la que se va a utilizar para espolvorear los malvaviscos (marshmallow).



- Cubre el fondo con papel film, antes de aplicar la mezcla de azucar y almidón de maiz. Esto te ayudará a desmoldar más facilmente tus marshmallows.
- A continuación, espolvorea el fondo con la mezcla de azúcar impalpable y almidón de maíz cubriendolo todo.



- **Volcado sobre Molde:**

- Separa la preparación en tres partes iguales
- Aplica colorante rojo a una de ellas y azul a otra parte
- Así los malvaviscos quedan de tres colores y serán más llamativos.



- Coloca una de las tres partes de la mezcla en el fondo y distribuye uniformemente



- **Enfriado y Corte:**

- Al terminar de acomodar la mezcla empareja la superficie con una espátula mojada.
- Cubre con papel film y deja en refrigeración de 4 a 6 horas hasta que la masa coagule y esté firme.



- Cuando la gelatina actuó y la masa está firme, saca del refrigerador y retira la capa superior de papel film.



- **Corte:**

- Antes de cortar los malvaviscos (marshmallow) desmolda la mezcla sobre una bandeja espolvoreada con azúcar y almidón.



- Para cortarlos utiliza un cuchillo afilado o moldes previamente calentados en agua hirviendo.
- Cada vez que vas a cortar los malvaviscos pasa antes el cuchillo o el molde por agua hirviendo, esto te facilitará la tarea notoriamente.





- Corta tiras largas a lo largo de la mezcla y luego corta cada tira formando estos hermosos cubos de tres colores



- **Almacenamiento:**

- Una vez cortados espolvorearlos con el azúcar y el almidón de maíz.



- Déjalos orear.
- Aproximadamente duran 10 días, mientras se conserven en un recipiente hermético.

