

Receta Clásica de Marshmallows (Con Huevo)

Ingredientes:

Para la Gelatina:

- 1 taza de agua a temperatura ambiente (250cc)
- 4 cucharadas de gelatina sin sabor (28 gramos)

Para el Jarabe:

- 2 tazas de azúcar (400 gramos)
- 1/2 taza de agua (125cc)
- 1/2 taza de glucosa

Para el Merengue:

- 2 claras
- Vainilla

Para la bandeja:

- 2 tazas de azúcar impalpable
- 1 taza de almidón de maíz (fécula) (115 gramos)

Instrucciones:

• Preparación de la Gelatina:

- Espolvorear la gelatina sobre el agua.
- Una vez que la gelatina se sumergió en el agua se mezcla.
- Se deja aproximadamente 10 minutos para que se hidrate formándose un bloque compacto.



- **Cocción del Jarabe:**

- Poner en una cacerola chica el azúcar, la glucosa y el agua.
- Llevar al fuego y dejar hervir.
- Cuando el almíbar empieza a hervir se baten las claras a nieve.
- Se deja hervir el almíbar hasta que se transforme en un almíbar espeso o punto de bolita blanda.
- Si tenemos termómetro la temperatura debe llegar a 115° o 120° como máximo.

- **Tip:**

- Si no contamos con termómetro podemos comprobar el punto cuando vemos que el almíbar durante su elaboración, primero forma un sin fin de globos irregulares que se destruyen de inmediato y son sustituidos por otros.
- Hasta que empiezan a formarse un sin fin de globos de tamaño parejo y el almíbar se nota más espeso.



- **Batido de las claras con el almíbar:**

- Se retira el almíbar del fuego y se agrega la gelatina hidratada. Se mezcla bien para que la gelatina se integre al almíbar.
- Se vuelca lentamente sobre las claras batidas a nieve, en forma de hilo.
- Es importante saber que mientras se vierte el almíbar se bate continuamente.
- Se continúa con el batido hasta que la preparación tome consistencia y mantenga su forma.
- Dependiendo de la fuerza que tiene la batidora puede llevar de 10 o 15 minutos de batido.



