Fondant de nubes

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Para hacer Fondant de Chocolate solo habrá que sustituir 50 g de cacao en polvo sin azúcar por 50 g de azúcar glas.

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Nubes blancas (Marshmallows)
- El doble del peso de las nubes en azúcar glas industrial (el casero no sirve)
- Una cucharadita de agua o esencia incolora
- Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Untamos con mantequilla un bol apto para el microondas, añadimos las nubes y el agua o esencia. Ponemos a media potencia y cada 30 segundos, comprobamos y removemos vigilando que no se queme. Cuando esté deshecho vamos añadiendo el azúcar a cucharadas y vamos mezclando con una cuchara de palo hasta que la masa no se nos pegue en las manos. Ponemos azúcar en la encimera y volcamos la masa y amasamos hasta que nos quede una masa fina y que no se pegue a las manos. Una vez hecha la masa, la podemos teñir. Con un palillo cogemos un poco de tinte (gel/pasta, no valen los tintes líquidos) y amasamos bien hasta que quede uniforme. Hay que tener en cuenta que una vez reposada la masa, los colores son más intensos. A partir de aquí estiramos con un rodillo a la medida que necesitemos.