Marshmallows alla lavanda
by Samir - Gourmetsauna

PORZIONI: 5 TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MIN. TEMPO DI RIPOSO: 120 MIN.

Ingredienti

- 4 gocce di olio essenziale di lavanda bio (Bergila)
- 300 g di zucchero a velo
- 18 g di gelatina in polver
- 2 cucchiai di amido* (es. *farina di mais)
- 150 ml di acqua
- zucchero a velo per spolverare

Preparazione

- Portare a ebollizione 150 ml d'acqua;
- Sciogliere 18 g di gelatina in polvere in 150 ml d' acqua calda
- (Attenzione: calda ma non bollente!);
- Porre 250 g di zucchero a velo in una ciotola, mescolare la gelatina allo zucchero a velo in un flusso sottile, mescolando costantemente;
- Montare il composto per circa tre minuti con un frullatore a mano;
- Aggiungere 4 gocce di olio essenziale di lavanda bio (Bergila);
- Agitare nuovamente il composto per circa 1 minuto.
- Mescolare 2 cucchiai di amido e 50 g di zucchero a velo in un recipiente a parte;
- Stendere metà del "composto di amido e zucchero a velo" su una teglia piatta in modo che il composto non si attacchi;
- Disporvi sopra la "massa di marshmallow e lavanda";
- Ricoprire con il restante "composto di farina di mais e zucchero a velo" in modo uniforme sul composto;
- Si usa quindi la spatola da impasto e le mani per appiattire il composto in modo uniforme sulla teglia (altezza: circa 5 cm) e scuotere di tanto in tanto per evitare che si attacchi;
- Conservare il composto di marshmallow ricoperto in un luogo buio e fresco per circa 2 ore (120 minuti);
- Dopodiché modellare (strappando o tagliando) nella forma desiderata e gustare;

BUON DIVERTIMENTO IN CUCINA E IN BOCCA AL LUPO, SAMIR! - WWW. GOURMETSAUNA.DE