

Chamallow ou guimauves fraise au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 10 min	Durée : 15 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapas : 10	Astuces : 14	

Ingrédients

200G de sucre semoule
20g de maïzena
5 feuilles de gélatine
2 oeufs
2CàS de sirop de fraise
2 gouttes de colorant rouge

Etapas

Cuisiner une recette gourmande de chamallow thermomix :

Â»

Mettre le sucre en poudre dans le bol du thermomix, fermer le bol et faire 3 pressions du mode turbo afin de faire le sucre glace.

Â»

Ajouter la maïzena et mixer 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Prendre 4CàS de sucre du bol du thermomix et réserver le dans un bol.

Â»

Ajouter les blancs d'oeufs, insérez le fouet et régler 6 minutes sur 90°C sur la vitesse 3.

Â»

Au bout de 2 minutes, ajouter la gélatine et le sirop de fraise.

Â»

Au bout des 6 minutes de cuisson, ajouter le colorant rouge et régler 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Avec le mélange sucre, maïzena, badigeonner le moule.

Â»

Verser la préparation dans le moule et mettre 3H au frais.

Â»

Quand la préparation a bien prise, la démouler et couper en cube de 3 cm.

Â»

Saupoudrer avec le reste de sucre en poudre et la maïzena.

Déguster ces délicieux marshmallow trop bons, entre amis et faite les griller en brochettes, sur une flamme, au barbecue, un feu de bois ou tout simplement à la flamme d'un briquet. Miam ;)