



MASA CUKROWA Z CUKIERKÓW MARSHMALLOW

Składniki:

- 150 g bezglutenowych cukierków marshmallow
- 400 g cukru pudru
- 3 łyżki wody (warto wykonać masę na bazie wody różanej lub kokosowej)
- *opcjonalnie: barwniki spożywcze oraz aromaty według uznania*

Wykonanie:

- do małego garnka wrzucić cukierki i dodać wodę
- podgrzewać na małym ogniu, aż do całkowitego rozpuszczenia cukierków (w przypadku piecyka gazowego najlepiej cukierki umieścić w garnku zanurzonym w kąpielii wodnej)
- do masy dodać $\frac{1}{3}$ cukru i dokładnie wymieszać
- posypać cukrem pudrem stolnicę
- masę wyłożyć na stolnicę i zagniatą stopniowo dodając pozostały cukier puder, aż masa będzie miała konsystencję plasteliny (być może nie będzie konieczne dodanie całego cukru)
- masa na początku zagniatania bardzo się klei dlatego można sobie pomóc posypując ręce cukrem pudrem oraz zagniatając masę wyłącznie opuszkami palców
- *podczas zagniatania do masy można dodać barwniki i/lub aromaty*
- z tak przygotowanej masy można wykonać kwiatki lub inne figurki cukrowe do dekoracji wypieków

www.dietabezglutenowa.pl