



## Recetario

### Fondant de Nubes

**Descripción:** Fondant de nubes.

**Ingredientes:**

- 500 gr de Marshmallows blancos
- 1 Kg. de Azúcar glass
- 2 cucharaditas de Agua
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla o la de preferencia
- Manteca hidrogenada (Crisco)



**Preparación:** Primero, cubrimos con una fina capa de manteca el bol de cristal que vamos a utilizar, colocamos las nubes, y le vertemos encima las dos cucharaditas de agua, metemos en el microondas para derretirlas.

Vamos calentando las nubes en el microondas de 30 en 30 segundos para evitar que se nos quemen, y removemos cada vez que paremos el microondas.

Una vez fundidas las nubes le añadimos la esencia, mezclamos hasta ver que la esencia se ha integrado a la mezcla. Luego, vamos añadiendo el azúcar glass poco a poco y vamos mezclando con ayuda de un tenedor o similar.

Cuando ya no podamos mover la masa con el tenedor pasamos a mover la masa con las manos, para ello nos las untamos con un poco de manteca para evitar que se nos pegue. Amasamos hasta formar una masa elástica que sea manejable.

Una vez tengamos una masa que no se nos pegue en las manos lo envolvemos en papel film y reservamos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>  
E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)