

Thermomix TM31

## Fondant de malvaviscos

Tiempo total: 30 min, Tiempo de preparación: 5 min

### Ingredientes :

- 400 g de malvaviscos, grandes
- 20 g de agua
- 500 g de azúcar glass, y un poco más
- 30 g de maicena



### Preparación

1. Coloque en el vaso los malvaviscos y el agua y cocine **6 min/70°C/vel 4**.
2. Añada el azúcar glas y la maicena, mezcle **10 seg/vel 6**.
3. Amase **2 min/vel 4**. Retire el fondant del vaso y si es necesario, incorpore un poco más de azúcar glass con las manos. Estire con un rodillo y forme figuras a su gusto.

### Consejo

Compre malvaviscos de los grandes, pues son los de mejor consistencia. Utilice malvaviscos blancos si desea un fondant blanco y si quiere hacer varios colores, añada unas gotas de colorante en el paso 3.

### Variación

Añada esencia de vainilla o el que prefiera en el paso 2.

### Información

Utensilios necesarios: rodillo

Dificultad: Media

Nivel de precio: Bajo