

- Malvaviscos caseros fáciles -



INGREDIENTES

1 TAZA DE AGUA CALIENTE

1 SOBRE (120 G) DE GELATINA DE FRUTOS ROJOS

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

150 G DE CHOCOLATE DE COLORES PARA DERRETIR

SPRINKLES DE COLORES AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN VIERTE EL AGUA CALIENTE, LA GELATINA Y LA COCOA POSTRELICIOSO.
2. MEZCLA CON BATIDORA ELÉCTRICA HASTA QUE SE ESPONJE (10-15 MIN APROX).
3. VIERTE LA MEZCLA EN UN MOLDE CUADRADO DE 20 CM X 20 CM Y ESPÁRCELA PARA QUE QUEDE UNIFORME.
4. REFRIGERA POR 30 MIN.
5. CORTA EN RECTÁNGULOS DE 3 CM X 6 CM APROX.
6. DERRITE EL CHOCOLATE DE COLORES EN EL MICRO EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS Y VIÉRTELO EN UNA MANGA PASTELERA O BOLSITA.
7. DECORA LOS MALVAVISCOS CON RAYAS DE CHOCOLATE Y SPRINKLES DE COLORES.
- 8.

REFRIGERA POR 30 MIN MÁS.