

# Bombom de Marshmallow

Rendimento: 30 bombons



## Ingredientes

- ½ envelope (6 g) de gelatina sem sabor
- ½ xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 400 g de chocolate hidrogenado

## Modo de Preparo

Dissolver a gelatina na água e deixar descansar por 5 minutos. Após, colocar no micro-ondas por 30 segundos ou derreter em banho-maria. Despejar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e bater na batedeira até formar um creme branco. Derreter o chocolate em banho maria ou microondas por aproximadamente 2 minutos. Em formas de acetato próprias para bombom, aplicar pequenas quantidades de chocolate em camadas, formando uma casca. Depois de seco rechear com o marshmallow e fechar com o chocolate.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos.