

Dekoracja z masy cukrowej z pianek Marshmallows



LIDZIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Pianka:	20 dag
woda	3 łyżka
cukier puder	10 dag
kolorowa posypka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pianki z dodatkiem wody rozpuścić w kąpieli wodnej.
- KROK 2 Dodać połowę cukru, dokładnie połączyć (można barwić barwnikami spożywczymi).
- KROK 3 Stolnicę wysypać cukrem, wałkować masę.
- KROK 4 Wykrawać pożądane kształty.
- KROK 5 Dekorować np. używając posypki do ciast. (By mieć pewność, że dekor się przyklei, masę delikatnie posmarować wodą.)
- KROK 6 Lub robić wałeczki, i kształtować np. literki wg szablonu. Pozostałą masę przechowywać w lodówce, w szczelnie zamkniętym pojemniku. Po delikatnym podgrzaniu używać ponownie.
Przepis znajduje się na moim blogu Kuchenne rozterki początkującej blogerki
<http://gorzko-gorzki.blogspot.com/>