

Pâte de guimauve maison (style Fluff)

- La meilleure recette de pâte de guimauve maison (style Fluff)



PRÉPARATION
15 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTION
1 TASSE

Ingrédients :

- Le blanc de 2 gros œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop de maïs clair
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau
- 2/3 de tasse (165 ml) + 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé et demie d'extrait de vanille

Préparation :

1. Battre les blancs d'œufs ensemble jusqu'à ce que la texture soit légère. Utiliser votre batteur électrique.
2. Pendant que le batteur fonctionne, ajouter 2 cuillères à soupe de sucre et battre jusqu'à ce que des pointes se forment. Mettre de côté.
3. Dans un petit chaudron, combiner le sucre, le sirop de maïs et l'eau à feu moyen élevé. Faire bouillir pendant 6 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre à bonbon affiche 240 °F (115 °C). Retirer du feu immédiatement.
4. Ajouter graduellement le liquide dans le mélange de blanc d'œuf en mélangeant à basse vitesse.
5. Quand tout le liquide a été ajouté, battre à haute vitesse pendant 7 minutes.
6. Ajouter la vanille lorsqu'il reste une minute.
7. Se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant un mois.

“ *Vous avez besoin de pâte de guimauve pour une recette et vous n'en avez pas? Voici la façon facile et économique de faire son propre « Fluff » maison ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)