



Maria Mole

Ingredientes

- 350 ml agua filtrada
- 2 pct gelatina neutra (30gr)
- 750 gr açucar refinado

Modo de Preparo

Misture 1/3 do açúcar c/ a gelatina neutra e hidrate adicionando água (fria) e misture bem.

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até os ingredientes dissolvem até forma calda (não deixe ferver).

Leva a mistura para batedeira e acrescente o restante do açúcar .

Bater em velocidade rápida até dobrar 3 x (ponto clara de neve firme)

Levar a maria mole batida em 2 assadeiras grande untada com manteiga e deixar secar até ponto de corte em temperatura ambiente

Envolver cada pedaço no coco ralado .

Rende - 30 Porções

