MARSHMALLOWLU PATLAMIŞ MISIR

https://yemek.name

1 su bardağı mısır
5 yemek kaşığı fındık yağı
500 gr beyaz ve pembe marshmallow (175gr lık 3 adet paket)
200 gr Kuvertür beyaz çikolata
60 gr tereyağ veya margarin
1 çay kaşığı vanilya aroması
Gıda Boyası (opsiyonel)

Geniş bir kabın içine fındık yağı dökülür ve ocağın üzerine yerleştirilir. Orta ateşte ısıtılır.
Sıcaklığı test etmek için içine bir adet mısır tanesi atılır. Eğer mısır tanesinin etrafında küçük kabarcıklar oluşuyorsa yağ, uygun sıcaklığa gelmiş demektir. Mısırlar konur ve kapak kapatılarak mısırlar patlatılır. Patlayan mısırlar soğuması için kabıyla birlikte tezgah üzerine alınır.
Başka bir kabın içine tereyağ veya margarin ile birlikte doğranmış kuvertür beyaz çikolata konur ve orta ateşte eriyinceye kadar karıştırılır. Bu karışımın içine marshmallowlar ilave edilir. Sürekli karıştırılarak erimesi sağlanır. İstenilen rengi yakalamak için arzu edilirse bu aşamada gıda boyasından destek alınabilinir.
Tamamlanan bu karışıma, patlamış mısırlardan 12-13 su bardağı kadarlık kısmı ilave edilir ve tahta kaşık ile iyice karıştırılır.



© lezzetler.com tarif no:130527 • adı:Marshmallowlu Patlamış Mısır • gönderen:fıldırlı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:27