

Guimauves



Ingrédients :

- * 330g de sucre
- * 4g d'agar agar
- * des arômes

- * 130ml d'eau
- * 120g de blanc d'oeufs

Recette :

Dans une casserole, faites fondre le sucre avec l'eau. Ajoutez l'agar agar, mélangez bien.

Montez les blancs en neige, bien ferme ! Versez délicatement l'arôme choisi.

Mélangez les deux préparations, délicatement.

Versez sur une plaque (ou disposez à la poche à douille dans un moule souple), égalisez, saupoudrez de sucre glace, puis réservez au frais au moins 6h.

Démoulez, découpez, saupoudrez à nouveau de sucre glace ou trempez dans du chocolat, des vermicelles ...

Disponible aux Etablissements Salvi :

Le sucre, l'agar agar, le blanc d'oeufs, les arômes (ananas, coquelicot, lavande, violette ...)