

<https://www.youtube.com/watch?v=IHukyVJn0Ps&feature=youtu.be>



Publicado em 20 de jun de 2019

## MARROM GLACÊ

\*\*\* MARROM GLACÊ CASEIRO \*\*\*

### INGREDIENTES:

1 KL DE BATATA DOCE ROXA;  
380 GR DE AÇÚCAR REFINADO;  
25 GR DE GELATINA EM PÓ SEM SABOR.

### MODO DE FAZER

COZINHE A BATATA DOCE NA PANELA DE PRESSÃO COM UM POUCO DE ÁGUA. QUANDO COMEÇAR A CHIAR, MARQUE 3 MINUTOS E VERIFIQUE SE ESTA BEM MOLINHA.

COM ELA AINDA QUENTE COLOQUE NO PROCESSADOR, OU LIQUIDIFICADOR E VÁ ADICIONANDO O AÇÚCAR E DEIXE BATER BER. EM UMA PANELA ADICIONE UM POUCO DE AÇÚCAR E FAÇA UM CAMELO PARA DAR COR AO DOCE, OU USE O CORANTE EM GEL LARANJA.

COLOQUE O DOCE NA PANELA E MEXA BEM. ADICIONE A GELATINA JÁ HIDRATADA COM UM POUCO DE ÁGUA E MISTURE ATÉ DESGRUDAR DO FUNDO DA PANELA. COLOQUE EM FORMA DE SILICONE OU OUTRA UNTADA COM ÓLEO, E DEIXE ESFRIAR.. FICA MARAVILHOSO...

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2019

Mkmouse