

Ma pâte à sucre au thermomix...



Ingrédients :

500 g de sucre semoule, 130 g de chamallows, 1 cuiller à soupe d'eau.

C'est parti !

- 1) Mettre les 500 g de sucre semoule dans le bol du Thermomix et programmer 2 min vitesse 10 puis réserver dans un saladier.*
- 2) Sans rincer le bol du thermomix, mettre les chamallows et programmer 2 min, 60° vitesse 3 (éventuellement ajouter vos colorants à ce moment là)*
- 3) Ajouter la moitié du sucre glace réservé puis et régler 1 min vitesse pétrin.*
- 4) Renouveler la même opération avec le reste du sucre glace*

Votre pâte à sucre est prête à être utilisée. Si vous choisissez de la travailler tout de suite, prévoyez une paume de main de maizena + sucre glace afin qu'elle ne soit pas collante.

Vous pouvez également la conserver dans du papier film (2 couches). Dans ce cas, passez la rapidement au micro-ondes avant de l'utiliser, elle n'en sera que plus malléable.