Malvaviscos de coco



TIEMPO
30 minutos

RENDIMIENTO
9 malvaviscos (1 molde de 9x9")

DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

- ◯ 400 g de azúcar blanca granulada
- ◯ 150 ml de agua (para el jarabe)
- ◯ 7 cucharadas de Merengue ENCO
- ◯ 200 ml de agua (para el merengue)
- ◯ 10 g de grenetina
- ◯ 50 ml de agua (para hidratar la grenetina)
- ◯ 1 ENCOtapa de Esencia de Coco ENCO
- ◯ Coco rallado, al gusto
- ◯ Azúcar glass (para empanizar)

PROCEDIMIENTO

1. En una olla, prepara un jarabe con el azúcar blanca granulada y el agua. Cocina hasta alcanzar la temperatura indicada.
2. En un bowl, mezcla el Merengue ENCO con el agua y bate a velocidad alta hasta obtener una consistencia firme.
3. Con la batidora encendida, agrega el jarabe caliente en forma de hilo y continúa batiendo a velocidad alta hasta lograr picos firmes.
4. Hidrata la grenetina en el agua y reserva.
5. Una vez que el merengue esté listo, incorpora la Esencia de Coco ENCO con movimientos envolventes.
6. Agrega la grenetina previamente hidratada y mezcla suavemente hasta integrar por completo.
7. Prepara un molde aplicando Desmoldante ENCO, coloca papel encerado y vierte la mezcla.
8. Espolvorea coco rallado por encima y deja reposar hasta que la mezcla esté firme.
9. Corta en cuadritos y cúbrelos con azúcar glass.