

## GUIMAUVE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients

- 90g eau
- 40g miel
- 14g gélatine
- 90g blanc
- 250g sucre
- 100g sucre glace
- 100g maïzena

### Etapas de préparation

1. Prépare le papier cuisson ou le slipat.  
En saupoudrant généreusement de tant pour tant de maïzena et sucre glace.
2. Cuis le miel, le sucre et l'eau jusqu'à 130°.  
Hors du feu ajoute la gélatine.
3. Monte les blancs parallèlement.  
Verse le sirop sur les blancs.
4. Bats jusqu'à refroidissement.  
A l'aide d'une poche à douille poche la guimauve, pour créer le manteau de neige de la buche.
5. Fais des petits chapeaux pour recréer les toits de nos cheminées.
6. Saupoudre de tant pour tant de sucre glace et maïzena.
7. Laisse sécher.

