Ricetta pasta di zucchero senza glucosio

Autore: francesca

Data: 24 Marzo 2012

1. Setacciare lo zucchero a velo
2. Spezzettare i fogli di gelatina e immergerli nell’acqua ghiacciata
3. Lasciare ammorbidire la gelatina per dieci minuti
4. Quando si sarà ammollata e risulterà morbida senza strizzarla, versare l’acqua e la gelatina in un pentolino
5. Mettere il pentolino sul gas e a fuoco lento, fare sciogliere il tutto e aggiungere il miele
6. Mescolare molto bene fin quando tutto sarà amalgamato
7. A questo punto aggiungere lo zucchero a velo e versare tutto in un robot da cucina
8. Impastare finchè non si ottiene una palla consistente al punto giusto
9. Per colorare la pasta, dividere in panetti e lavorare su una spianatoia con il colorante alimentare desiderato

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/cucina/ricetta-pasta-di-zucchero-senza-glucosio/

Generato il 07/11/2026