

Czarna masa cukrowa

Prosty i sprawdzony sposób na przygotowanie czarnej masy cukrowej - samoróbki!

Prep Time	Total Time
30 mins	30 mins

Course: Deser Keyword: Masa cukrowa Author: Liz Marek

Materials

- ½ kg białych pianek marshmallows
- 1 kg cukru pudru
- 100 g tłuszczu roślinnego np.: Planta, Trex, Crisco
- ½ kg kupnej masy cukrowej np.: Wilton
- 1 łyżka wody
- 1 łyżka czarnego koloru w żelu lub innego koloru w żelu (aby zrobić białą masę, pomijamy kolor i zamiast jednej, dajemy w sumie 2 łyżki wody)

Instructions

1. Pianki roztapiamy w kuchence mikrofalowej lub kąpieli wodnej.
2. Roztopione pianki mieszamy z tłuszczem roślinnym i połową cukru pudru.
3. Kiedy masa zacznie błyszczeć dodajemy kupną masę cukrową.
4. Wyrabiamy razem i dodajemy resztę cukru pudru.
5. Wyrabiamy aż masa będzie błyszcząca i elastyczna.