

# GLACÊ MÁRMORE FÁCIL

## INGREDIENTES

250 ml de água quente

1 kg açúcar de confeito

18 g de gelatina incolor sem sabor

## MODO DE PREPARO

Aqueça a água e misture a gelatina

Coloque essa mistura de gelatina em um recipiente e adicione aos poucos o açúcar

Até chegar no ponto de conseguir mexer com as mãos

Amasse bem a massa por alguns minutos até que fique totalmente lisa

Abra a massa do jeito que desejar e coloque sobre o bolo

Não tem necessidade de colocar na geladeira, a massa conserva bem até 15 dias fora da geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8216-glance-marmore-facil.html>