**GLACAGE AUX MARSHMALLOW**

**14 marshmallow**

**4 CAS de crème liquide**

**Colorants et/ou arôme si on le souhaite**

Faites fondre au bain marie les marshmallow avec la crème

Ajoutez quelques gouttes de colorant et/ou une 15 ène de gouttes d’arome

Mélangez et ajuster le dosage

Glacez gâteaux, cupcakes, cakes pops, etc …

**LA TABLE DES PLAISIRS**