



# Βρώσιμα κονφετί

**10'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**4 ώρες'**  
Χρόνος  
Αναμονής

**150**  
Μερίδες

**1**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Περνάμε τη ζάχαρη άχνη από σήτα.
- Τη βάζουμε στον κάδο του μίξερ και προσθέτουμε το ασπράδι. Ανακατεύουμε καλά με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να πάρει το μείγμα μορφή παχύρρευστης πάστας.
- Προσθέτουμε τη βανίλια και συνεχίζουμε το ανακάτεμα σιγά σιγά μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο παχύρρευστο μείγμα.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε 5 μπολάκια και προσθέτουμε ένα χρώμα σε κάθε μπολάκι. Στο τελευταίο μπολάκι δεν βάζουμε χρώμα ώστε τα κονφετί από εκεί να βγουν άσπρα. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά το χρώμα σε κάθε μπολάκι.
- Με τη βοήθεια μιας πλαστικής σπάτουλας μεταφέρουμε σε σακούλες ζαχαροπλαστικής κάθε χρώμα ξεχωριστά.
- Κόβουμε τη μύτη της σακούλας σε πολύ μικρή διάμετρο και δημιουργούμε ευθείες γραμμές από το μείγμα πάνω σε λαδόκολλα.
- Απλώνουμε τη μια γραμμή δίπλα στην άλλη και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 4 ώρες μέχρι να στεγνώσουν οι γραμμές.
- Με ένα μαχαίρι κόβουμε σε μικρά κομματάκια τις γραμμές δημιουργώντας κονφετί σε κίτρινο, πράσινο, ροζ, μπλε και άσπρο χρώμα.

## Tip

Το καλό με αυτή τη συνταγή είναι ότι μπορούμε να κάνουμε τα δικά μας σπιτικά και βρώσιμα κονφετί σε όποια χρώματα θέλουμε εμείς και να διακοσμούμε μοναδικά τις τούρτες και τα γλυκά μας! Μπορείτε να τα αποθηκεύσετε, για περίπου 1 μήνα, σε βαζάκια, καλά κλεισμένα.

## Συστατικά

- 120-150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 ασπράδι, από μικρό αβγό
- 1/2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1/4 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1/4 κ.γ. [μπλε χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1/4 κ.γ. [πράσινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1/4 κ.γ. [κόκκινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

334 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	82.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	0%	0%	32%
80.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
89%	3%	0%	2%