

- Icing para galletas -



INGREDIENTES

- 4 1/2 DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 1/2 CDITA DE POLVO PARA HORNEAR
- 60 ML DE CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- COLORANTE VEGETAL

PROCEDIMIENTO

1. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL POLVO PARA HORNEAR Y LAS CLARAS DE HUEVO.
2. BATE DESPACIO PARA INTEGRAR.
3. UNA VEZ INTEGRADO, BATE A ALTA VELOCIDAD HASTA TENER UNA CONSISTENCIA ESPONJOSA Y BLANCA. (APROX. 2-5MINS.)
4. AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y VUELVE A MEZCLAR POR 30 SEGUNDOS A 1 MINUTO.
5. SEPARA EN PARTES.
6. AGREGA EL COLOR A CADA PARTE E INCORPORA CON UNA CUCHARA.
7. VIERTE EN UNA DUYA O BOLSITA DE PLÁSTICO.
8. ¡DECORA TUS GALLETAS PARA ENVOLVER Y REGALAR!