

- Icing para pintar galletas -



INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA EL ICING:

- 4 1/2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 1/2 CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR (ALTERNATIVA 1 CUCHARADITA DE JUGO DE LIMÓN)
- 12 CDAS. DE CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA (ALTERNATIVA 10-12 CDAS DE POLVO DE MERENGUE HIDRATADO CON AGUA TIBIA)
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

PROCESO PARA EL ICING:

1. MEZCLA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL POLVO PARA HORNEAR Y LAS CLARAS DE HUEVO A UNA VELOCIDAD ALTA HASTA LOGRAR UNA CONSISTENCIA ESPONJOSA Y BLANCA.
2. UNA VEZ INTEGRADO, AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y VUELVE A MEZCLAR POR 30 S A 1 MINUTO.
3. USA UNA CUCHARA PARA PONER LA MEZCLA DENTRO DE UNA DUYA.
4. CUBRE UN PAQUETE DE GALLETAS CON EL ICONO QUE ACABAS DE PREPARAR.
5. USA PLUMONES DE TINTA COMESTIBLE PARA COLOREAR TUS GALLETAS.