

- Sprinkles caseros -



INGREDIENTES

2 ½ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA

¼ DE TAZA DE CLARAS DE HUEVO PASTEURIZADAS

1 CDTA. DE JUGO DE LIMÓN

COLORANTE EN GEL

PROCEDIMIENTO

1. EN UN RECIPIENTE VIERTES LAS CLARAS DE HUEVO Y POCO A POCO INTEGRAS CON UN BATIDOR EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA.
2. CUANDO TENGA UNA CONSISTENCIA ESPESA EN LA QUE AL LEVANTAR EL BATIDOR PUEDAS FORMAR LÍNEAS QUE EN POCOS SEGUNDOS SE REINTEGREN A LA MEZCLA, AGREGA EL JUGO DE LIMÓN Y BATE DE NUEVO.
3. CONTINÚA MEZCLANDO Y AGREGANDO EL RESTO DEL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA QUE AL LEVANTAR EL BATIDOR Y DIBUJAR LÍNEAS, ÉSTAS YA NO DESAPAREZCAN.
4. SEPARA EL GLASEADO EN VARIOS RECIPIENTES Y AGREGA LOS COLORANTES QUE DESEES.
5. COLOCA LA MEZCLA EN MANGAS PASTELERAS CON UNA DUYA CIRCULAR.
6. SOBRE UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO HAZ LÍNEAS LARGAS DE GLASEADO Y DÉJALAS SECAR POR UN PAR DE HORAS. PUEDES PEGAR EL PAPEL A LA BANDEJA COLOCANDO ALGUNOS PUNTOS DE GLASEADO EN LAS ESQUINAS.
7. ROMPE LAS LÍNEAS DEL TAMAÑO QUE DESEES.

NOTA: PUEDES USAR ESTA MISMA PREPARACIÓN PARA HACER LAS FIGURAS QUE MÁS TE GUSTEN.