# - Cobertura de glaseado para galletas -

## INGREDIENTES

Ingredientes para el glaseado:

1. 2 ¼ tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
2. Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
3. ½ cdta. de cremor tártaro o 1 ½ cdtas. de jugo de limón
4. 6 cdas. de clara de huevo pasteurizada (para evitar riesgos de salmonella), la puedes sustituir por 10-12 cdas. de polvo de merengue hidratado con agua tibia
5. Coco rallado al gusto
6. Colorantes al gusto

*La cantidad de glaseado que necesites puede variar dependiendo del tipo de decorado y la cantidad de colores que necesites.

## PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega el Azúcar Glass Postrelicioso, el cremor tártaro, la clara de huevo y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina.
2. Bate despacio para integrar, puedes usar una cuchara o la batidora a velocidad baja.
3. Una vez integrados todos los ingredientes bate a alta velocidad hasta tener una consistencia esponjosa y blanca. (aprox. 3-5 min).
4. Separa en bowls pequeños dependiendo de la cantidad de colores que quieras usar en la decoración.
5. Añade unas gotitas de colorante a cada bowl e integra con una cuchara hasta obtener un color uniforme.
6. Toma tus galletas favoritas y unta un poco del glaseado. Déjalas secar de 3 a 4 horas o hasta que la mezcla se endurezca y se vuelva opaca.
7. Si el glaseado queda muy líquido para ponerle más detalles a tu decoración, puedes agregar poco a poco más Azúcar Glass Postrelicioso hasta alcanzar la consistencia que consideres más cómoda para trabajar.
8. Si no deseas que se mezclen los detalles, recuerda dejar secar cada capa de 3 a 4 horas.
9. Termina la decoración con un poco de coco rallado como topping.