

- Cobertura de glaseado para galletas -



INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA EL GLASEADO:

1. 2 $\frac{3}{4}$ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
2. UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA
3. $\frac{1}{2}$ CDTA. DE CREMOR TÁRTARO O 1 $\frac{1}{2}$ 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.