

POSTRES

GLASEADO ROYAL



Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar glass
- 2 cucharadas de merengue en polvo
- 2 cucharadas de agua
- Azúcar flor

Preparación

- Poner en un Bowl 2 tazas de azúcar glass + 2 cucharadas de merengue en polvo + 2 cucharadas de agua, mezclar primero con una cuchara para que no “vuelo” el azúcar, cuando esté toda húmeda, bate con la batidora eléctrica por 5 minutos, si es necesario puedes agregar, muy poco a poco, agua hasta obtener una textura bien densa, como si fuera cola fría.
- Si se te pasa la mano con el agua y está muy líquida, agrega más azúcar flor.
- Poner la mezcla en bolsitas plásticas o manga pastelera. Hacer un pequeño corte en la punta y decorar tu casita.
- Deja secar muy bien antes de armar la casa.
- Guarda el glaseado en las bolsitas bien cerradas, ¡¡duran varios días en el refrigerador!!
- Para armar la casa pega primero las 4 paredes como te muestro en el video y deja que se seque muy bien por un par de horas, para que pueda sostener bien el techo.

