

EL MEJOR GLASEADO REAL PARA DECORACIÓN DE GALLETAS

 solgundaker.com/blog/glaseado-real-para-galletas

TIEMPO PREP: 15 MIN | TIEMPO COCINA: 0 MIN | PORCIONES: Rinde para 24 galletas medianas

GLASEADO REAL PARA DECORACIÓN DE GALLETAS

Ingredientes

- 3 1/2 tz de azúcar en polvo cernida
- 1/4 tz de polvo de merengue
- 1/4 cdta de sal
- 1/3 tz de agua tibia
- 1 cda de sirope de maíz claro
- 1 cdta de esencia de vainilla sin color
- Colorantes comestibles en gel de los colores deseados

Preparación

1. En el tazón de la batidora eléctrica agregar el azúcar en polvo cernida y el polvo de merengue. Agregar la sal, la vainilla, y el sirope de maíz. Agregar lentamente el agua tibia y mezclar con el batidor de paleta a velocidad baja por 30 segundos hasta incorporar todos los ingredientes. Aumentar la velocidad a media/alta y batir por 2 minutos hasta que el glaseado esté espeso y brillante.

2. El glaseado tendrá una consistencia espesa. Mi recomendación es incorporar literalmente gotas de agua, mezclando vigorosamente, para obtener dos consistencias a partir de este glaseado: **Consistencia para delinear**, la cual es como un helado suave de máquina dispensadora de helados y **consistencia para rellenar**, la cual debe de sentirse tan solo un poco más espesa que una miel de abeja.