ENCAJE DE AZÚCAR

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** sigo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
El truco esta en que tiene que estar templado para desmoldarlo para que no se rompa

Descripción:

Hace tiempo que tenia ganas de hacer encaje de azúcar la verdad es que es mas fácil de lo que pensaba y se pueden adornar tartas y galletas queda precioso

Ingredientes para 6 personas :

- 50 gr. de Magic Decor
- 40 gr. de azucar
- galletas de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Se añade 50 gr. del Magic, decor y 40ml, de agua se bate bien y se pone en el molde se silicona con una espátula hasta que quede bien estirado se mete al horno a 120º 6 minutos se saca del horno tiene que secar el azúcar cuando este seco se saca con muchísimo cuidado y se deja o se corta para adornar tartas pasteles galletas lo que quieras