

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 está en que tiene que estar templado para desmoldarlo para que no se rompa

Descripción:

Hace tiempo que tenía ganas de hacer encaje de azúcar la verdad es que es más 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 azúcar
- 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 de silicona con una espátula hasta que quede bien estirado se mete al horno a 120° 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