

Creador: Cobra **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

la glasa real es muy versatil, probar todas las opciones que se os ocurran.

Descripción:

la glasa real es una elaboración típica de la repostería, para todo tipo de decoración con cartucho y para cubrir galletas.

Ingredientes para 10 personas :

- 250 gm de azucar glass
- 1 clara de huevo
- zumo de limón

Preparación:

Paso 1

tamizamos el azucar glass para limpiar de impurezas. ponemos en un recipiente 4 o 5 cucharadas de azucar glass, la clara de huevo y el zumo de limón. batimos añadiendo azucar poco a poco hasta que alcance la consistencia deseada. (ver foto) Si nos quedara muy dura la rebajamos añadiendo más zumo de limón poco a poco. Si queda muy brillante añadir más azucar glass. la podemos separar en porciones y teñir cada una de diferentes colores. La cantidad de azucar es aproximada pues depende de la humedad ambiental.

Paso 2

Si queremos conservarla hay que guardarla en un recipiente tapado fuera de la nevera para evitar la humedad. Con esta glasa podemos cubrir las galletas antes o después de hornear y después decorar por encima. También se pueden rellenar moldes y obtener figuras una vez seca la glasa.