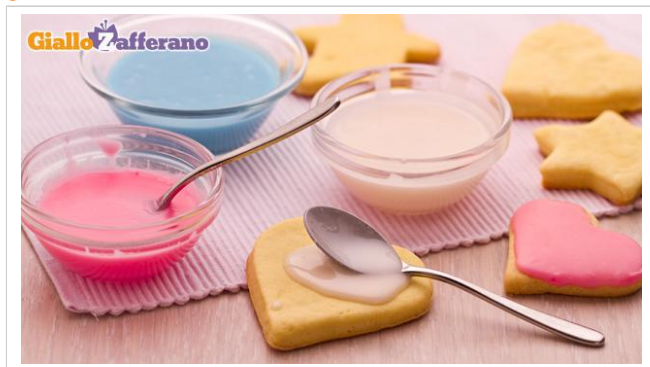


Glassa all'acqua

Categoria: Dolci e Desserts - Decorazioni



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 0 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

La glassa all'acqua è un composto lucido realizzato con zucchero a velo sciolto in acqua calda.

La glassa all'acqua è una delle preparazioni più utilizzate in pasticceria per decorare i dolci, viene usata soprattutto per ricoprire biscotti, piccoli dolcetti (tipo cupcake) e torte.

La glassa all'acqua può essere utilizzata al naturale (bianca), oppure colorata, aggiungendo coloranti alimentari.

Rivesti con la glassa all'acqua i **biscotti semplici** e **icupcake!**



Ingredienti

>> Acqua

2 cucchiaini circa

>> Zucchero

a velo, 100 gr

>> Coloranti alimentari

q.b. (facoltativi)

Preparazione



Per preparare la glassa all'acqua, iniziate ponendo lo zucchero a velo ben setacciato in una ciotola. Portate dell'acqua a ebollizione in un pentolino e aggiungetela allo zucchero un cucchiaino alla volta (1), mescolando per fare sciogliere lo zucchero grazie all'acqua calda (2). Continuate a mescolare fino a sciogliere completamente lo zucchero ed eliminare eventuali grumi. Se la glassa dovesse risultare troppo liquida aggiungete altro zucchero a velo, un cucchiaino alla volta, viceversa, se dovesse essere troppo compatta aggiungete poche gocce d'acqua. La glassa deve avere una consistenza vischiosa (3)



per essere utilizzata per la ricopertura di biscotti (4) o torte. Se lo desiderate potete aggiungere una punta di colorante alimentare alla glassa per ottenere una glassa colorata (5); mescolate energicamente per ottenere un colore uniforme. Nel caso doveste decorare dei biscottini ponete un cucchiaino di glassa all'acqua al centro del biscotto (6) e stendetela verso i bordi aiutandovi con il dorso del cucchiaino (fate lo stesso per coprire piccoli dolcetti, come i cupcake). Per coprire di glassa una superficie più ampia (torta) aiutatevi con una spatola per dolci!

