

Glassa all'acqua

E' composta da zucchero a velo e pochissima acqua, serve principalmente per velare i biscotti e ricoprire i bigné.



Ingredienti:

- 100gr zucchero a velo
- 2 cucchiaini acqua bollente
- colorante alimentare in gel o polvere, a piacere

Versare in una ciotola lo zucchero a velo, ed aggiungere un cucchiaino di acqua bollente, mescolando con un cucchiaino fino a sciogliere completamente. Aggiungere il secondo cucchiaino poche gocce per volta, fino ad ottenere un composto pastoso (vischioso ma non liquido). In questa fase si può unire anche il colorante se si vuole (se in gel, prelevarlo con uno stuzzicadente dal barattolino e sfregarlo sulla glassa). Mescolare bene.

Utilizzare subito oppure versate in un piccolo contenitore con tappo ermetico.