



Icing

Ingredientes:

- 1T azúcar glass
- 1 1/2 C leche
- 1/2 c jarabe de maíz (Miel bebé, Karo)
- 1/2 c cremor tártaro

Opcional:

5 gotas de limón

Para decorar:

- C/s colorantes en gel

Equipo:

- Manga pastelera o bolsas ziploc
- Palillos
- Tijeras
- Bowls
- Duya 1 ó 1.5

1



En un bowl, mezclar el azúcar glass, leche, jarabe y cremor y mezclar con un globo hasta obtener un glaseado espeso.

2



Repartirlo en bowls.

3



Para delinear tus galletas: Se recomienda colocar la punta de una cucharita de agua de filtro a 30 gr de royal icing base-

4



Comprueba la consistencia con un palillo, deberá marcarse una línea y cubrirse al agitarlo.

5



Para cubrir las galletas: necesitarás un icing más líquido, prueba colocando 30 gr de glasa base con una cucharada de agua y mezcla.

6



Colocar el icing en la manga pastelera. Decorar a tu gusto, dejar secar en cada capa para que quede resaltado.

1 manga pastelera - 15 min