

Glaseado con mermeladas

Descripción

Glaseado: Técnica culinaria que consiste en recubrir alimentos con una sustancia brillante, a menudo dulce. «El glaseado es una opción decorativa para los postres».

Tenemos diversas formas de glaseado: **Con gelatina, con mermeladas o jaleas y un glaseado de albaricoque** mas profesional.

Ahora nos vamos a decantar por el de **mermeladas o jaleas**.

Vamos a hacer un glaseado de fresa. Si la mermelada lleva la fruta troceada, podemos cambiar esta textura y triturarla con la batidora.

Ingredientes: (Glasear una tarta para ocho o diez personas).

- 2 cucharadas soperas colmadas de mermelada de fresa.
- 2 cucharadas soperas de agua.

Preparación:

Si no nos gusta la textura de la mermelada, la trituramos con la batidora. Ponemos en un vaso o cuenco la mermelada y el agua. mezclamos bien y calentamos en el microondas a potencia máxima unos 10 segundos.

Con ayuda de una brocha, vamos pintando la superficie de nuestra tarta. Si ésta necesita horno, la horneamos, si no, la podemos dejar en el frigorífico (si es una tarta que lo necesite) o servir.

Es bien fácil, ¿no?



Consejo: Procuraremos hacer la cantidad necesaria, de forma que no sobre.

Ya sabeis que nos podáis encontrar en Facebook: facebook.com/masqpostres

Categoría

1. Glaseado con mermeladas
2. Postres

Fecha de creación

abril 11, 2016

Autor

admin

default watermark