

Glaseado con semillas

Descripción

Glasear:

1. Abrillantar un pastel, una tarta u otro dulce con una capa de azúcar o con mermelada, chocolate o almíbar.
2. Dar un aspecto brillante a un asado sometiendo a un fuego vivo y rociándolo con el jugo de la cocina.

Hoy os presento un glaseado muy sencillo, que queda bien en bizcochos.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño del postre a glasear).

- 4 cucharadas soperas colmadas de azúcar glas.
- 1 cucharada de zumo de limón.
- Semillas a gusto para espolvorear.

Preparación:

Mezclamos energicamente el azúcar glas con el zumo de limón hasta conseguir una textura espesa, como la cola de carpintero.





default watermark

Desmoldamos el bizcocho a decorar, echamos por encima con una cuchara y espolvoreamos con las semillas.

Consejo: Decoramos el bizcocho con el glaseado justo antes de servir.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Glaseado con semillas
2. Postres

Fecha de creación

octubre 20, 2017

Autor

admin

default watermark