

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!

Consiglio

Spalmate la glassa all'acqua sui biscotti ancora caldi pe una copertura perfetta!

Conservazione

Conservate la glassa all'acqua in frigorifero per 2-3 giorni, coperta da pellicola e, al momento di utilizzarla, ammorbiditela con dell'acqua calda.