

Glassa all'acqua

La **glassa all'acqua** è una squisita glassa adatta a ricoprire biscotti, piccola pasticceria, cupcake. Si prepara semplicemente con acqua e zucchero a velo.

La **glassa all'acqua** è naturalmente bianca, ma può anche essere colorata con i coloranti ad uso alimentare, per glassare e colorare le preparazioni dolciarie.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **245Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 125 g di zucchero a velo vanigliato
- 15 ml di acqua calda

PREPARAZIONE

- Passare lo zucchero a velo attraverso un setaccio a maglie fini in una ciotola.
- Fare un piccolo foro al centro ed unire metà acqua.
- Mescolare con un cucchiaino di legno aggiungendo la restante acqua fino a formare una pastella viscosa. Non sempre è necessario aggiungere tutta l'acqua, regolarsi in modo da avere un composto morbido, ma non troppo acquoso, altrimenti quando lo si utilizza tenderà a scivolare senza glassare bene.
- Utilizzare immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Se non si utilizza immediatamente, coprire con pellicola trasparente. Se tende ad addensarsi troppo è possibile aggiungere altra acqua per riportarla alla viscosità ideale. In ogni caso prima di utilizzarla dopo un po' di riposo rimescolarla bene.

Per colorare la glassa si possono usare sia i coloranti in polvere, sia liquidi, che in gel. Con i coloranti in polvere e in gel si ottengono in genere colori più intensi, con quelli liquidi più tenui. Se si aggiunge molto colorante tenerne conto e bilanciare le proporzioni di conseguenza (ad esempio se si aggiunge molto colorante liquido unire altro zucchero a velo o diminuire la dose di acqua in partenza).