



RECETA DE GLASEADO PARA REPOSTERÍA

Ingredientes para cubrir 18 magdalenas de Commercy o 4-5 doughnuts (donuts)

- 220gr azúcar glase
- 60gr de agua (zumo de limón o naranja...)

Procedimiento (video abajo)

1. Primero, precalienta el horno a 250°C
2. Mezcla el azúcar tamizado y el líquido
3. Prepara una rejilla con una bandeja debajo para colocar en ella las magdalenas o los donuts o lo que quieras glasear
4. Baña primero las magdalenas por el trasero. Deja secar unos minutos sobre la rejilla.
5. Baña las magdalenas por la parte de arriba.
6. Introduce las magdalenas en el horno y apágalo de inmediato. Espera a de 2 a 4 minutos y sácalas
7. Déjalas secar sobre la rejilla unos minutos.

Ya están listas para degustar. Gracias a este glaseado tus preparaciones de repostería tendrán una jugosidad y una ternura durante días, si eres capaz de aguantar sin comértelas todas de una atacada.

Et voilà, bon appétit!