# Glaseado de galletas a la mexicana

| Tiempo de preparación | Porciones | Ideal para | Nivel |
|---|---|---|---|
| 40 min. | 2 | Postres | Fácil |

.

## Ingredientes

3 tazas de azúcar glass

67 ml de Claras de Huevo San Juan (2 claras)

Jugo de ½ limón

Colorante alimentario rojo y verde

## Preparación

1. Vierte en un bowl el azúcar glass junto con las Claras de Huevo San Juan.

2. Revuelve con una cuchara hasta integrar bien ambos ingredientes.

3. Añade el jugo de limón, puedes ponerle más a tu gusto.

4. Incorpora todos los ingredientes con la batidora a velocidad baja.

5. Separa la mezcla en diferentes recipientes, el número dependerá de cuántos colores desees.

6. Agrega unas gotitas de colorante en cada recipiente hasta obtener el tono deseado.

7. Usa esta consistencia del glaseado para los contornos o detalles en las galletas. Si deseas rellenar secciones más grandes puedes agregar unas gotitas de agua para obtener una consistencia más líquida y fácil de trabajar.