

Calaveritas de azúcar



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

16.7 ml de Claras de Huevo San Juan

Una cdita. de jarabe de maíz

Jugo de medio limón

Esencia de vainilla al gusto

2 tazas de azúcar glass

Una cdita. de fécula de maíz

Decoración al gusto

Preparación

Procedimiento

1. Mezcla las Claras de Huevo San Juan, el jarabe de maíz, algunas gotitas de jugo de limón y la vainilla con un batidor de globo.
2. Incorpora poco a poco el azúcar glass, hasta obtener una masa seca.
3. Divide la masa en bolitas para hacer tus calaveras, pueden ser tan grandes o pequeñas como tú lo desees.
4. Puedes trabajar la masa sobre una mesa, sólo espolvorea un poco de fécula de maíz para que no se pegue. Si la masa está muy seca agrega unas gotitas de limón y si por el contrario está muy pegajosa añádele más azúcar glass.
5. Usa tus dedos para hacer los huecos de los ojos, un tenedor para los dientes, un pincel o herramientas de decoración para la nariz y los demás detalles.
6. Déjalas reposar hasta que estén duras (3 horas aprox.)
7. Dale el toque final decorándola y llenándola de color, puedes usar glaseado, colorante vegetal en gel, azúcar de colores o lo que prefieras.