

## Receta de Glaseado Real

### INGREDIENTES

1 libra de azúcar en polvo (1 caja, 16 oz)  
2 cucharadas y 2 cucharaditas de merengue en polvo  
6 cucharadas de agua tibia  
1 cucharada de extracto de vainilla claro  
1 ½ cucharadita de Karo Syrup

### PREPARACIÓN

Agregue el agua y extracto de vainilla a tu batidora. Agregue el merengue en polvo y mezcle hasta que el polvo se haya disuelto y esté ligeramente espumoso. Agregue todo el azúcar en polvo y comience a mezclar en el ajuste lento. Agregue el Karo Syrup cuando comience a juntarse. Suba su batidora a una velocidad media a media-alta y bata hasta que se formen picos rígidos. Verifique si su glaseado está listo metiendo una cuchara en el glaseado y tirando hacia arriba. Si se forma un pico rígido, el glaseado está listo.

### DECORACIÓN DE GALLETAS

Cuando esté listo para decorar sus galletas, mezcle el colorante alimentario deseado. Utilizo una marca llamada Americolor, pero cualquier colorante alimentario a base de gel funcionará.

Nota: para lograr colores oscuros como rojo, negro, azul o morado, querrás colorear tu glaseado hasta que el color no parezca cambiar más. Deje reposar el glaseado durante la noche o hasta dos días para lograr la saturación del color.

Para decorar adecuadamente las galletas, necesitará dos consistencias de glaseado. Divida su glaseado en dos tazones, un tazón debe tener más glaseado que el otro. Para dar una idea del tazón 1 agregue aproximadamente 1 taza de glaseado. Agregue el resto al recipiente 2. Para lograr las dos consistencias, agregará y mezclará pequeñas cantidades de agua tibia en su recipiente con una botella rociadora, un gotero o una cuchara pequeña.

Tazón 1 - Consistencia del contorno: se utilizará para delinear la forma de sus galletas. Querrá que su tazón de glaseado se vea como un yogur griego espeso. Suave pero no líquida.

Tazón 2 - Consistencia de inundación: se utilizará para rellenar la forma de su galleta. Querrá que su tazón de glaseado se vea como miel. Toma una cucharada y el glaseado debe asentarse hasta quedar plano.

Una vez que tenga sus dos consistencias, estará listo para embolsar su glaseado. Llena tu bolsa, gírala y ácala para cerrar.