



## Recetario

### Pasta de Goma

**Descripción:** Pasta de Goma.

**Ingredientes:**

- 1 clara de Huevo
- 2 ½ tazas de Azúcar glass cernida
- 2 cucharaditas de CMC o de GUM Tex
- 1 cucharada de Manteca hidrogenada (Crisco)



**Preparación:** Primero, en un bol se coloca la clara de huevo y se bate ligeramente con el tenedor.

Luego, se agrega una taza de azúcar conjuntamente con el CMC, se mezcla muy bien, se integra lo restante de azúcar glass y se le agrega la manteca vegetal. Se amasa bien hasta integrar todos los ingredientes y adquirir una masa uniforme.

Si la clara de huevo es muy grande en ocasiones se debe de agregar mas azúcar, pero poco a poco, si por lo contrario la clara de huevo es muy pequeña te sobrá ½ taza de azúcar.

Una vez obtenida la masa, se envuelve en papel film y se deja reposar por 24 horas.

Si vas hacer figuras la puedes utilizar inmediatamente pero si vas ha realizar flores es mejor que este reposada.

Esta masa se trabaja con manteca vegetal para estirar, cuando se van a secar las piezas es mejor colocarlas encima de fécula de maíz para evitar que se peguen.



Síguenos en Facebook!!!  
<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>  
E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)

