



Recetario

Pasta de Miel

Descripción: Pasta de Miel especial para cubrir tartas y/o modelar.

- Ingredientes:**
- 1 kg. de Azúcar glass
 - 1 cucharada de Gelatina neutra en polvo
 - 1 cucharada de Manteca hidrogenada (Crisco)
 - 1 cucharada de Miel
 - ½ cucharadita de Glicerina
 - 1 cucharada de Agua
 - ½ cucharadita de esencia (opcional)



Preparación: Primero, ponemos a baño de maría el agua, la esencia, glicerina, manteca, gelatina y la miel. Mezclamos bien todos los ingredientes y lo retiramos del fuego.

Luego, colocamos el azúcar glass previamente tamizada en un bol y en el medio hacemos un agujero imitando un volcán, en el medio vaciamos la mezcla y con una paleta vamos removiendo de manera envolvente el azúcar.

Cuando veamos que no hay peligro que la mezcla nos quemé, comenzamos a amasar la mezcla con las manos. Amasamos bien y cuando veamos que la masa no se pega en las manos hacemos una bola y lo envolvemos en papel film y lo dejamos reposar por 24 horas.

Al día siguiente podemos comenzar a modelar con nuestra pasta de miel!!!



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com