



La pastelería de Villa Alegre

Glaseado de Dulce



Para preparar el glaseado, Dulce usa:

- 100 g de azúcar glas
- 4 cucharaditas de agua
- unas gotas de extracto de vainilla
- unas gotas de colorante alimentario rojo, amarillo y azul
- fideos de azúcar y virutas de chocolate (opcional)

Modo de preparación:

1. Mezcla el azúcar glas, el agua y el extracto de vainilla en un cuenco de tamaño mediano.
2. Reparte la mezcla en varios cuencos pequeños.
3. Vierte unas gotas de colorante en cada cuenco.



Para hacer otros colores, combina dos colorantes. Con rojo y azul se obtiene morado, y con amarillo y azul, verde.

Usa una cuchara para extender el glaseado sobre galletas o magdalenas. Añade fideos o virutas y... ¡a comer!

Si prefieres que el glaseado tenga una consistencia más firme, déjalo reposar sobre las galletas o magdalenas unas horas.



Actividades Usborne

Escanea el QR para acceder a más actividades infantiles.

© 2026 Copyright de Usborne Publishing Limited - Ilustraciones: Liv Wan

