

Glassa all'acqua

La glassa all'acqua



è un composto lucido realizzato con zucchero a velo sciolto in acqua calda. La glassa all'acqua è una delle preparazioni più utilizzate in pasticceria per decorare i dolci,

viene usata soprattutto per ricoprire biscotti, piccoli dolcetti (tipo cupcake) e torte. La glassa all'acqua può essere utilizzata al naturale (bianca), oppure colorata, aggiungendo coloranti alimentari. Rivesti con la glassa all'acqua i [biscotti semplici](#) e i [cupcake](#)!

Ingredienti

[Acqua](#) 2 cucchiaini circa [Coloranti alimentari q.b.](#)
(facoltativi)

[Zucchero a velo](#), 100 gr

Preparazione:

Per preparare la glassa all'acqua, iniziate ponendo lo



[zucchero a velo](#) ben setacciato in una ciotola. Portate dell'acqua a ebollizione in un pentolino e aggiungetela allo [zucchero](#) un cucchiaino alla volta (1), mescolando per fare sciogliere lo [zucchero](#) grazie all'acqua calda (2). Continuate a mescolare fino a sciogliere completamente lo [zucchero](#) ed eliminare eventuali grumi. Se la glassa dovesse risultare troppo liquida aggiungete altro [zucchero a velo](#), un cucchiaino alla volta, viceversa, se dovesse essere troppo compatta aggiungete poche gocce d'acqua. La glassa deve avere una consistenza vischiosa (3)

per essere utilizzata per la ricopertura di biscotti (4) o torte. Se lo desiderate potete aggiungere una punta di colorante alimentare alla glassa per ottenere una glassa



colorata (5); mescolate energicamente per ottenere un colore uniforme. Nel caso doveste decorare dei biscottini ponete un cucchiaino di glassa all'acqua al centro del biscotto (6) e stendetela verso i bordi aiutandovi con il dorso del cucchiaino (fate lo stesso per coprire piccoli dolcetti, come i cupcake). Per coprire di glassa una superficie più ampia (torta) aiutatevi con una spatola per dolci!

