



<b>Receta</b>	<b>Azúcar Glass</b>
<b>Autor</b>	RecetasCuisine
<b>Raciones</b>	
<b>Tiempo</b>	10 minutos
<b>Ingredientes</b>	500gr de Azúcar 15gr de Maicena (opcional)

Con nuestra CuCo, podemos preparar en casa de manera sencilla el azúcar glass; nos vendrá muy bien para nuestras elaboraciones, y así también ahorraremos prescindiendo de comprar el que venden en el super.

Nosotras acostumbramos a preparar medio kilo cada vez que lo hacemos, lo conservamos en un tarro de cristal en un mueble de la cocina y vamos tirando de ahí. Si queréis preparar más cantidad, lo tendréis que hacer en varias tandas.

La maicena la ponemos para que el almidón absorba la humedad, no se nos apelmace mucho y se conserve mejor. Podemos hacerlo,

o no. El sabor del azúcar no se ve alterado por la maicena.

Al final de la elaboración encontraréis un video de cómo lo preparamos.

### **Elaboración:**

1. Con el bol bien seco, equipamos con la cuchilla ultrablade también bien seca. Agregamos el azúcar, y la maicena. Os aconsejamos poner film sobre el bol de la CuCo, antes de cerrar la tapa, así no saldrá el polvo que se genera al moler el azúcar por la ranura del tapón. Programamos velocidad 12, 5 minutos.



2. Una vez terminado el programa, esperamos unos minutos antes de abrir, y así evitaremos que salga todo el polvo.

### **Notas:**

Para un mejor resultado, y obtener un azúcar glass aún más fino, podemos tamizarlo con un colador para deshacernos de los granos de azúcar que no se hayan triturado bien.

La relación de maicena es un 2-3% del total del azúcar. Si ponéis más cantidad de los 500gr que indicamos en la receta, deberéis calcular el porcentaje.

Dentro video!!