



## ***Glassa bianca***

*(per biscotti, bignè o torte)*

### **Ingredienti**

100 g	Zucchero a velo
n° 1	Cucchiaino di maraschino o altro liquore bianco
q.b.	Acqua
q.b.	Coloranti alimentari idrosolubili

### **Preparazione**

1. Versare lo zucchero a velo setacciato in una ciotola.
2. Aggiungere 1 cucchiaino di liquore e 1 di acqua e lavorare con una frusta fino ad ottenere una consistenza liscia, adatta a decorare biscotti, bignè o torte.
3. Se lo si desidera si può aggiungere un po' di colorante idrosolubile con la colorazione preferita.
4. Mescolare fino ad ottenere un colore omogeneo aggiungendo, se la gradazione non è gradita, dell'altro colorante.
5. Se volete decorare con scritte, realizzate un cornetto con carta forno e procedere alla scrittura.
6. Se volete ricoprire biscotti, bignè o torte aggiungete un altro cucchiaino di acqua e mescolate con la frusta fino ad ottenere la consistenza ideale. Sistemare il dolce su una gratella e colare la glassa sopra.