

Cobertura brilhante



Ingredientes: 6 chávena de açúcar em pó
0,5 chávena de água
2 colher de sopa de xarope de milho
1 colher de chá de essência de amêndoas incolor
0 totaste de glacê de cor (se desejar)

Instruções de preparação:

Cubra o bolo levemente com a cobertura de creme de manteiga e deixe repousar cerca de 15 minutos. Coloque o açúcar numa panela e adicione a água e o xarope de milho. Mexa até ficar bem misturado e cozinhe em lume baixo. Não deixe a temperatura da mistura exceder os 40°C. Retire do lume e junte a essência de amêndoa e o glacê de cor. Coloque o bolo numa grade de forma que o glacê em excesso possa fluir. Retoque com uma espátula caso seja necessário.

Sugestões Adicionais: