Royal icing



TIEMPO
30 minutos

RENDIMIENTO
20-24 cupcakes

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Turrón:

- ◯ 70 g de Merengue en Polvo ENCO
- ◯ 200 ml de agua
- ◯ 1 cda de Saborizante de Chocolate para Merengue ENCO

Jarabe:

- ◯ 400 g de azúcar refinada
- ◯ 150 ml de agua

PROCEDIMIENTO

1. Bate el Merengue en Polvo ENCO con agua hasta obtener punto de turrón.
2. Agrega el Saborizante de Chocolate para Merengue ENCO a velocidad media hasta que se incorpore bien.
3. En una olla vierte el agua y azúcar a fuego alto hasta que hierva y se disuelva o llegue a los 110°C.
4. Agrega en forma de hilo el jarabe a la mezcla de merengue sin dejar de batir por 3 o 4 minutos.