Cobertura Durinha de Laranja



Ingredientes

- 200g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar ou açúcar impalpável)
- 60g de leite em pó integral
- 45g de suco de laranja fresco

Dica: Você pode substituir o suco de laranja por limão ou maracujá, conforme sua preferência.

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes: açúcar de confeiteiro, leite em pó e suco de laranja.
Leve ao micro-ondas por 1 minuto. Mexa bem até ficar homogêneo e despeje imediatamente sobre o bolo, pois a secagem é rápida.
Se necessário, aqueça por mais alguns segundos para manter a mistura fluida. Se não tiver micro-ondas, leve os ingredientes ao banho-maria e mexa em fogo médio até formar um creme.
Importante: Essa cobertura tem um tom amarelinho natural, para um efeito mais branquinho, adicione corante branco para deixá-la com um aspecto mais leitoso.
Dicas para Pintura: Utilize um pincel de cerdas macias para aplicar a cobertura e criar detalhes no bolo. Nunca dilua com água; use álcool de cereal para diluir o corante sem derreter a cobertura.Espere o bolo esfriar completamente (temperatura ambiente) antes de aplicar a cobertura.

Gordices da Mah

Conheça o maior clube de confeitaria do Brasil!

Temos +120 horas de conteúdo com receitas

Dicas

Precificação

Treinamentos com bicos, entre outros



Se você quer, assim como eu, ter sua vida transformada pela confeitaria, clique no link da BIO do nosso instagram e conheça o CLUBE DA MAH e venha comigo deixar o mundo mais doce❤️