

Azúcar en polvo

(cómo hacer)



Dedicación: 2 minutos

Cantidad: 100 g

Ingredientes

- 100 g de azúcar normal blanco o moreno
- 1 cucharadita de Maizena = almidón de maíz



1. Para hacer el azúcar en polvo hay que moler o triturar el azúcar normal. Para ello podemos utilizar un procesador de alimentos, una **picadura** de vaso alto, una termomix, una minipimer, un molinillo de café o simplemente un rodillo o botella. Yo voy a hacerlo con un molinillo. Además necesitaremos un **colador** o tamizador y un recipiente de **crystal** con tapa para conservar el azúcar.
2. Vamos con el azúcar. Ponemos en el recipiente del molinillo el **azúcar** y la **Maizena**, cerramos y **tritamos a velocidad alta durante un minuto aproximadamente**. Con pequeñas cantidades como estas ese tiempo es suficiente. A continuación tamizaremos dos veces este azúcar para eliminar restos de azúcar sin moler y al mismo tiempo airear la mezcla. Este tamizado con el **colador** ayudará, además, a que el azúcar glass quede suelto y no se pegue. Por último para conservarlo mejor, lo vertemos en un recipiente de cristal con tapa, lo cerramos bien y **lo guardamos en un lugar seco, alejado de la humedad**.

- El azúcar glass suele hacerse con **azúcar blanco**, aunque también puede utilizarse el **azúcar moreno**. Si se va a utilizar en el momento no sería necesario añadir la maicena o almidón de maíz.
- El **almidón de maíz** se utiliza para evitar que se apelmace el azúcar, es decir, que se pegue al recipiente. Unido al doble tamizado, mantiene al azúcar en polvo suelto y sin grumos, muy fácil de utilizar. Muchas veces se utiliza harina normal de trigo en lugar de la maicena, la mayoría de las ocasiones para ahorrar.
- El azúcar en polvo se utiliza en innumerables recetas, bien como ingrediente o como decoración. Estos son algunos ejemplos: Tarta de Santiago, Tarta de queso japonesa ...