

Fondant para Bizcochos

1 (.25 onza) sobre de gelatina sin sabor
1/4 taza de agua fría
1/2 taza de glucosa (wilton glucose)
1 cucharada de glicerina (wilton glycerin)
2 cucharadas de manteca vegetal
1 cucharadita de vainilla
8 tazas de azúcar en polvo (confectioners' sugar) tamisado o cernido

Combine la gelatina y agua fría en un envase.. Cuando haya espesado, lo llevas al micro por 20 segundos, hasta que se disuelva.

Agregas la glucosa, glicerina y manteca vegetal.. y lo calientas por 30 segundos más. Lo retiras del micro y le agregas la vainilla. Dejas la mezcla refrescarse un poco.

Ponga 4 tazas de azúcar en polvo dentro del bowl de la maquina y haces un hueco en el centro del azúcar.

Póngale el gancho de amasar a la maquina y echas la mezcla de glucosa en el hueco de azúcar.

Con la maquina en velocidad baja, mezclas el azúcar y poco a poco, le vas agregando el resto del azúcar. Dejas la maquina amasar la masa hasta que se despegue de los lados del bowl y la masa no esté demasiado pegajosa. Si el fondant está aún demasiado pegajoso, le puedes agregar un poco mas de azúcar en polvo. Use el fondant inmediatamente o lo puedes envolver bien en plástico hasta que lo vayas a usar.