



PASTA DE GOMA PARA FLORES

Ingredientes:

250 gms de Azúcar glass

1 Cucharada de Glucosa

1 Cucharada de polvo CMC (se consigue en tiendas de repostería)

2 ½ Cucharadas de agua caliente

1 Cucharada de manteca vegetal

Preparación:

1. Combinar el azúcar glass con CMC.
2. Disolver la manteca y glucosa en el agua caliente. Agregar a los polvos y amasar a obtener una pasta tersa y elástica.
3. Porcionar y envolver en plástico para alimentos y dejar reposar 24 horas antes de utilizarla.
4. Formar las flores.