

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Glassa all'acqua: la copertura perfetta per dolci e biscotti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI PER FARE LA GLASSA ALL'ACQUA

ZUCCHERO A VELO 125 gr

ACQUA a temperatura ambiente - 15 gr

La **glassa all'acqua** è una decorazione semplice e veloce, ideale per [biscotti](#) e [dolci](#). Scopri la [ricetta](#) per ottenere una **glassa perfetta** in pochi minuti, senza cottura.

## COME FARE LA GLASSA ALL'ACQUA

- 1 Versa lo zucchero a velo in una ciotola. Aggiungi 2 cucchiaini di acqua e mescola con una frusta a mano.



- 2 Continua a mescolare fino a ottenere una glassa densa e corposa. Se non la utilizzi subito, trasferiscila in un bicchiere e coprila con un panno umido. Prima di usarla, mescola energicamente per ridarle consistenza.



## VUOI UNA GLASSA FACILE E VELOCE? PROVA LA GLASSA ALL'ACQUA!

La **glassa all'acqua** è una preparazione **semplice e versatile** che permette di **decorare dolci e biscotti** con un **effetto lucido e raffinato**. Preparata con zucchero a velo e acqua, questa glassa è ideale per chi desidera una decorazione senza burro o latte. Facile da personalizzare con aromi e coloranti, si presta a mille utilizzi in pasticceria casalinga.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Consistenza ideale:** Per biscotti e dettagli precisi, mantieni la glassa densa. Per coperture di torte e plumcake, aggiungi un cucchiaino di acqua in più.

**Aromi extra:** Sostituisci l'acqua con succo di limone, arancia o mandarino per una versione agrumata.

**Riduzione dello spreco:** Se avanza, coprila con pellicola trasparente a contatto e conservala in frigorifero per massimo un giorno.

**Varianti:** Per una glassa colorata, aggiungi qualche goccia di colorante alimentare idrosolubile.

## COME CONSERVARE LA GLASSA ALL'ACQUA

La glassa all'acqua tende ad asciugarsi rapidamente. Se non la utilizzi subito, conservala in frigorifero coperta con pellicola trasparente a contatto e mescolala bene prima dell'uso.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Biscotti glassati: perfetti con questa glassa delicata.

Cupcake con glassa: un'idea sfiziosa per feste e compleanni.

Guinness cake: una copertura lucida per un dolce irresistibile.

Ciambellone di Pasqua: una versione agrumata per un sapore più intenso.