

## **Glacé para bolos**



### **Glacé cor-de-rosa:**

- 3 claras
- 200g de açúcar
- 2 folhas de gelatina vermelhas

Corte as folhas de gelatina em pedaços, coloque numa tacinha de vidro e cubra com um pouco de água. Leve ao micro-ondas até derreter. Mexa e reserve.

Bata as claras em castelo forte. Assim que estiverem firmes junte o açúcar, aos poucos, batendo sempre. Por último, adicione a gelatina derretida e bata até ficar com a cor uniforme. Forre o bolo, depois de frio, com o *glacé* e decore como preferir (com cerejas, morangos, missangas coloridas, raspas de chocolate, etc.)

### **Outras cores:**

Para *glacé* de outras cores proceder do mesmo modo, com folhas gelatina transparente, usando corantes e aromas a gosto.