

¿Cómo preparar tu calaverita de azúcar?

En internet puedes encontrar miles de recetas para la elaboración de este dulce, una de ellas es la siguiente:

Ingredientes:

3/4 kilo de azúcar blanca.
1/2 cucharadita de cremor tártaro.
1/4 litro de agua.
Moldes.

Para adornar:

2 claras de huevo.
[Azúcar glass](#).
Colores vegetales.
[Papel de estaño](#) de varios colores.
Papel encerado para hacer [duyas](#) o [cucuruchos](#) para adornar.
Moldes para hacer las calaveras.
Pincel.

Procedimiento

- Poner agua y azúcar a calentar en un recipiente, mover constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Cuando comience a [hervir](#), dejar 15 minutos y retirar la [mezcla](#) del fuego, seguir batiendo hasta que cambie su color a blanco.
- Comenzar a rellenar los moldes por el orificio, después unirlos con ligas; cuando estén llenos, colocarlos hacia arriba.
- Cuando los moldes estén [tibios](#) y el azúcar del interior esté [cuajado](#), tomar los moldes, sumergirlos en agua y sacarlos enseguida.
- Quitar las ligas y retirar los moldes. Poner las calaveras a escurrir y secar sobre una [charola](#).
- Para el decorado, hacer las duyas o cucuruchos con el papel encerado.
- Batir las dos claras de huevo, agregar azúcar glass con unas gotas de limón hasta que se forme una pasta suave.
- Verter esta mezcla en 4 o 5 [trastes](#) pequeños y a cada uno ponerle unas gotas de los colores que prefieras.
- Llenar cada cucurucho con un color, cortarle la punta cuidando que quede una salida pequeña y adornar la calavera.
- Luego decorar la calavera con recortes de papel estaño.
- Finalmente ponerle nombre a cada una, con la ayuda del pincel y el color vegetal; elegir el nombre de tus amigos, compañeros de escuela o familiares.

¡Espero que disfrutes haciendo tu propia calaverita!

Adaptado de <http://tuxtepec.tv/noticias/y-las-calaveras-de-azucar/>

Para saber el significado de las palabras en azul, consulte el [glosario](#) en la interfaz principal de la disciplina.