



# Calaveras de Azúcar



Tiempo de preparación: 1 hora  
Tiempo de secado: 1 día



Porciones: 4 calaveras

## Ingredientes

### Calaveras de Azúcar

- ¼ de taza de merengue en polvo
- 6 tazas de azúcar granulada
- ⅓ de taza de agua
- Molde de calavera de azúcar (se puede comprar en la tienda de regalos del Museo o pedirlo a través de Mexican-sugarskull.com)

### Glaseado Royal (2 opciones)

#### Opción 1

- 7½ cucharadita de merengue en polvo
- 6 cucharaditas de agua
- 1 libra de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de extracto de almendras (opcional)
- Colorante alimenticio (a su elección)

#### Opción 2

- Compre glaseado de tienda y evite el trabajo adicional, depende de usted!



*Las calaveras de azúcar son un arte decorativo de dulces en México. Se pueden adquirir en mercados y panaderías mexicanas a finales de octubre. Se dan como golosinas a los amigos o se usan para decorar altares y tumbas.*

*Receta cortesía de Front Range Community College Latinx Club*

## Instrucciones

### Calaveras de Azúcar

1. Mezcle el azúcar, el merengue en polvo y el agua hasta que el azúcar se mantenga unido al exprimirlo. Si el azúcar está demasiado suelto, agregue un poco más de agua.
2. Llene el molde de calavera con el azúcar húmedo, presionando para compactarlo firmemente de modo que no queden agujeros de aire ni grietas. Quite el exceso para que la parte superior quede plana y suave.
3. Corte un poco de papel pergamino y cartón para que sean un poco más grandes que el molde de la calavera. Coloque el papel de pergamino sobre la parte superior del molde y luego coloque el cartón sobre el papel de pergamino. Agarre el molde y el cartón, voltear con cuidado y coloque en la encimera. Mueva con cuidado y levante el molde de las calaveras de azúcar. El molde debería desprenderse de inmediato. Si el azúcar se pega, está demasiado húmedo o el molde tiene demasiada azúcar adherida y necesita lavarse.



# Calaveras de Azúcar

## Instructions

4. Si la mezcla de azúcar está demasiado húmeda: sáquela del molde raspando, limpie el molde y agregue un poco más de azúcar seca a la mezcla e intente moldearla nuevamente.
5. Si las calaveras de azúcar no se mantienen unidas, deberá agregar un poco más de agua a la mezcla.
6. Déjalas secar un mínimo de 12 horas.

## Glaseado Royal

1. Haga el glaseado royal batiendo el agua y el merengue en polvo, luego agregue el azúcar en polvo y el extracto de almendras y bata hasta que comience a perder el brillo.
2. Coloree el glaseado royal con colorante para alimentos, luego vierta en bolsas de pastelería provistas de pequeñas puntas redondas.
3. Coloque el glaseado royal en las calaveras creando los diseños que desee.
4. Deje que el glaseado se seque durante varias horas antes de usarlo para decorar el altar del Día de Muertos.
5. También puede decorar sus calaveras de azúcar con papel de aluminio de colores y lentejuelas “pegadas” con glaseado royal.

## Notas

Todo el proceso de principio al fin tomará aproximadamente 24 horas, debido al tiempo de secado necesario. Si bien estas calaveras se pueden comer, en realidad se supone que deben usarse como decoración, no como postre.