

Confectioners' sugar (Azúcar glass)

Término	Confectioners' sugar
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Temática	Repostería
Definición del término	Variety of refined sugars that have been finely ground into a powdery form.us
Fuente / Autor (del término)	Aldaro, Danilo. (24 de agosto de 2020). The spruce eats. https://www.thespruce.com/confectioners-sugar-995626
Contexto del término	Cream room temperature butter with a hand mixer, the paddle attachment of until smooth and fluffy. Gradually beat in confectioners' sugar until fully incor
Fuente / Autor (del contexto)	Xoshadyxo. (2009). All recipies. https://www.allrecipes.com/recipe/174347/quick-buttercream-icing/
Equivalente en español	Azúcar glass
Categoría gramatical	Nominal (221)
Variante de traducción	Azúcar impalpable

Información geográfica de la variante en español

Argentina (Ar.) (195)

Definición del término en español

Tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de diámetro inferior a 0,15 mm) con añadido de 2 o 3% de almidón.

Fuente / Autor (del término en español)

Granel Gourmet. <https://granelgourmet.webnode.es/p/azucar-glass/#:~:text=El%20az%C3%BAcar%20glas%20o%20glass,debido%20a%20>

Contexto del término en español

Batimos la mantequilla con el azúcar glass, ya que esté una mezcla blanca y la ralladura.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Pérez, Brenda. (2017). Kiwilimón <https://www.kiwilimon.com/receta/postres/galletas-espolvoreadas-de-azucar-glass>

Imagen



**Fuente /
Autor
imagen**

Externa

**URL de la
fuente
(imagen)**

Pixabay /Congerdesign. Cocina delirante.<https://www.cocinadelirante.com/tip>

**Fuente /
Autor video**

Externa