



## Calaveras de Azúcar / Sugar Skulls for Day of the Dead

In Mexico, people get sugar skulls, personalized with their own name. Mass-produced skulls are made of a hardened sugar mixture poured into a mold. Here is a simple version that can be molded by hand and left to air dry.

En México, la gente come calaveras de azúcar, personalizadas con su propio nombre. Elaboradas en grandes cantidades, las calaveras están hechas de una mezcla de azúcar endurecido, esparcido en un molde. Aquí les presentamos una versión simple que puede ser hecha a mano y dejada al aire para que se seque.

### Ingredients / Ingredientes:

- ❖ 1 pound powdered sugar / 1 libra de azúcar en polvo
- ❖ 1 ounce natural gelatin (4 gelatin envelopes) / 1 onza de gelatina natural (4 sobrecitos)
- ❖ 2 cups water / 2 tazas de agua

### Preparation:

1. Combine the gelatin and water.
2. Slowly add the sugar. It should be mixed to a bread-dough like consistency.
3. Form the desired figures.
4. Decorate with a thick, flowing mixture of powdered sugar and water, tinted with food coloring. You can put this mixture in a small plastic bag, cut off the corner and squeeze the mixture through the hole (or you can use tubes of commercial colored icing). Add small candies or sprinkles, to decorate. For the hair, try using grated coconut tinted with food coloring. Use your imagination and enjoy.
5. Allow to air dry for 24 hours.

### Preparación:

1. Mezclar la gelatina con el agua.
2. Agregar el azúcar poco a poco. Amasar bien hasta que tenga consistencia de masa de pan.
3. Formar las figuras.
4. Decorar con una mezcla espesa de azúcar en polvo y agua, teñida con colorante vegetal. Esta mezcla se puede poner en una pequeña bolsa de plástico, cortar una esquinita de la misma y exprimir la mezcla para decorar (también se puede usar betún comercial para pastel). Añadir dulces o confituras para decorar. Para el pelo se puede usar coco rayado teñido con colorante. ¡Usa tu imaginación y disfrútalo!
5. Dejar un día (24 horas) al aire libre para que seque.

Special thanks to / Agradecimientos a Inés Rivera