

# GLACAGE ROYAL



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Simple et personnalisable à volonté

**Proportions pour le nappage d'environ 1 Gâteau**

**Total 10 mn   Préparation 10 mn   Repos 0 mn   Cuisson 0 mn**

## Les Ingrédients

250 Gr de Sucre glace  
1 Blanc d'œuf  
Quelques gouttes de jus de citron

## La Recette

Battre le blanc d'œuf et le jus de citron jusqu'à faire mousser le Blanc.  
Ajouter le sucre glace petit à petit jusqu'à rendre le mélange suffisamment épais.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Il est possible de personnaliser à fond ce glacage en le parfumant et en le colorant.  
Veiller à ne pas le faire trop liquide car celui-ci coulerait si c'est pour napper un éclair par exemple  
en revanche pour mettre sur un gâteau il sera plus facile à étaler.  
Pour le rendre un peu plus liquide passez le quelques secondes au micro-ondes.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

## Matériel Particulier

Néant