

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 glaçage 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