



GLAÇAGE CLASSIQUE OU GLAÇAGE CITRON

INGRÉDIENTS

- 200g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- ½ citron(jus) en variante

PRÉPARATION

Mélangez le blanc d'œuf et le sucre glace à la spatule vigoureusement. On obtient une crème blanche. Il est possible d'ajouter un peu d'eau si le nappage est trop épais.

Ajouter le citron et continuez de battre 10 secondes rapidement.

Nappez.

TEMPS DE PRÉPARATION : 3MN