



Crèmes

Glaçage au sucre



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

90

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le glaçage

180 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Réalisation du glaçage

- 1 Verser les blancs d'œuf dans un saladier.
- 2 Fouetter jusqu'à ce que les blancs deviennent mousseux mais pas fermes.
- 3 Ajouter le sucre glace et bien remuer à l'aide du fouet en tournant le saladier sur lui-même.
- 4 Remuer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et brillant.
- 5 Ajouter du jus de citron si le glaçage est trop épais. S'il est trop liquide, ajouter un peu de sucre glace.
- 6 Lorsque le sucre est bien dissout dans les blancs d'œuf, incorporer le parfum désiré.
- 7 Cela peut être quelques cuillères à café de jus de citron ou quelques gouttes d'amandes amères par exemple.
- 8 Remuer de nouveau. Le mélange doit être de consistance assez liquide.
- 9 Il est possible de colorer le glaçage au sucre en y ajoutant du colorant alimentaire.