



Glazură de zahăr

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 5 min.

Mărime porție 1 Rețetă completă

Ingrediente

- 200 g zahăr
- 1 albuș (35 g)
- 4 - 5 picături zeamă de lămâie, proaspăt stoarsă

Valori nutritive per 1 Rețetă completă

Calorii 3409 kJ / 815 kcal

Proteine 4 g

Carbohidrați 200 g

Grăsimi 0 g

Fibre 0 g

Preparare

1. Puneți zahărul în bol și pulverizați **20 sec./viteza 10**.
2. Adăugați albușul și zeama de lămâie și mixați **10 sec./viteza 6**. Folosiți glazura după dorință.

Recomandări & Sfaturi utile

- - Folosiți glazura pentru a decora prăjituri, plăcinte, patiserie etc.
 - Turnați glazura peste prăjitură și întindeți-o cu ajutorul unei spatule de patiserie, pe care ați cufundat-o în prealabil în apă fierbinte și ați șters-o. Lăsați glazura să se așeze aproximativ 2 ore.
 - Dacă glazura e prea densă, mai adăugați câteva picături de zeamă de lămâie sau apă.
 - Pentru culori diferite, distribuiți glazura în mai multe boluri și colorați glazura din fiecare bol, combinați culorile între ele.
 - Pentru a decora prăjiturile, desenați un contur cu ajutorul unui poș cu șpritz mic și apoi umpleți acest contur cu glazură.