

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Glassa reale

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 250 gr

ALBUME 1

SUCCO DI LIMONE 4 gocce

PREPARAZIONE

- 1 Dividete i tuorli dagli albumi, versando quest'ultimi in una ciotola capiente.



2 Aggiungete una parte di zucchero a velo a disposizione e mescolate con una frusta a mano, per farlo assorbire dagli albumi. Il composto dovrà essere liscio e omogeneo.





- 3 Aggiungete qualche goccia di limone per stemperare il sapore dell'uovo; mescolate il tutto.



- 4 Unite l'altra parte di zucchero a velo e mescolate sempre con una frusta fino ad ottenere una pasta bianca, morbida e lucida.

Se desiderate aggiungere del colorante guardate la ricetta della [ghiaccia reale colorata!](#)

