

## **GLACAGE (thermomix)**



### **Ingrédients :**

- **1 blanc d'oeuf**
- **le jus d'1/2 citron ( 10 g )**
- **250 g de sucre glace**
- **du colorant**

### **Préparation :**

- **Mettre dans le bol, le sucre glace, le blanc d'œuf, le jus de citron et mixer 1 minute à vitesse 4 jusqu'à obtention d'une masse lisse**
- **Si le glaçage est trop épais, ajouter un peu de jus de citron (jamais d'eau !)**
- **ajouter si besoin un colorant**

### **Conseil :**

- **à utiliser pour écrire sur des gâteaux, napper des sablés, décorer et glacer des gâteaux !**