



Ghiaccia reale

Ingredienti

150 g Zucchero a velo vanigliato
n° 1 Albume

Preparazione

1. Montare a neve ben soda gli albumi e setacciarvi a poco a poco lo zucchero a velo vanigliato.
2. Aggiungere a goccia due cucchiari di acqua tiepida e mescolare con delicatezza per 20 minuti con movimento regolare dal basso verso l'alto per evitare di smontare il delicato composto.
3. Per decorare distribuire la glassa con una siringa per dolci.

