



## Bílková poleva

Ingredience

bílek: 1 ks

cukr moučka: 150 g

citronová šťáva: 1 KL

škrob bramborový: 1 KL

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Moučkový cukr** prosejeme přes jemné sítko a smícháme s cukrem, citronovou šťávou a škrobem. Vše mícháme metličkou nebo metličkovým šlehačem cca 10 minut. Pokud je směs příliš hustá, přidáme trochu citronové šťávy, pokud řídká, přidáme škrob. Bílková poleva se používá na zdobení perníčků a cukroví....

## Bílková poleva - recept

Moučkový cukr prosejeme přes jemné sítko a smícháme s cukrem, citronovou šťávou a škrobem. Vše mícháme metličkou nebo metličkovým šlehačem **cca 10 minut**. Pokud je směs příliš hustá, přidáme trochu citronové šťávy, pokud řídká, přidáme škrob.

**Bílková poleva** se používá na zdobení perníčků a cukroví. Naplníme s ní zdobící sáček a ihned používáme. Po nazdobení ji necháme zatuhnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí