

Citrónová poleva na zdobení perníčků

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

bílek

0,5 lžičky citrónové šťávy

1 lžička bramborového škrobu

4 lžíce moučkového cukru

Postup

Všechny suroviny přesypeme přes jemné sítko. Smícháme bílek a škrob a přidáváme postupně cukr a šťávu a ručně třeme a třeme až je poleva hladká a dostatečně hustá. Zkusíme jestli se při zdobení neroztéká, jinak ještě přidáme cukr. Polevu přikrýváme utěrkou aby neoschla. Místo tradičních kornoutků můžeme použít sáček od mléka s ostříženým rohem. Perník nezdobíme hned po upečení, ale až po několika dnech odležení, jinak se poleva loupe.