



# La glace royale

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La glace royale pour l'utilisation de décoration de pièces montées, de gâteaux, de glaçage ect.

## Ingrédients:

- 25g de blancs d'œufs
- 125g de sucre glace tamisé
- 2 à 4 gousse de citron jaune



## Réalisation:

Verser les blancs d'œufs dans un saladier, travailler les blancs au fouet en ajoutant le sucre glace. Ajouter le jus de citron. Continuer à mélanger jusqu'à ce qu'ils soient fermes et bien blancs.

La glace royale sera fin prêts quand elle formera une pointe fine sur le bout du fouet. Si la glace royale est trop liquide, ajouter un peu de sucre glace. Au contraire, ajouter du blanc d'œufs si celle-ci est trop dure.

Elle se conserve dans une boîte complètement hermétique au réfrigérateur. Cette glace royale peut être teintée avec des colorants alimentaires. Idéal pour réaliser des dessins ou écritures sur les gâteaux ou autre.

