

Glaseado con limón

Descripción

Esta es una receta para decoración o dar un toque distinto a un postre, como galletas, bizcochos, etc. Es muy sencillo de hacer y le confiere un toque de frescor.

Ingredientes:

- 100 gr de azúcar glas.
- Zumo de medio limón grande.

Preparación:

Ponemos el azúcar glas en un cuenco, añadimos el zumo de limón y removemos con unas varillas hasta conseguir un glaseado sin grumos.





default watermark

Con ayuda de un pincel, pintamos las galletas (bizcocho o postre elegido) por una de sus caras, con el glaseado de limón. Dejaremos secar sobre la misma rejilla durante un par de horas.



Nos quedará un postre con una capa blanquecina en la superficie y un ligero toque a limón.

Categoría

1. Glaseado con limón
2. Postres

Fecha de creación

enero 15, 2018

Autor

admin

default watermark