Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сахарная глазурь на белках

22 декабря 2014 14:57 · https://open-cook.ru/recipes/sakharnaya-glazur-na-belkakh



В этом году я решилась на украшение любимых *имбирных печенек* глазурью на белках. Честно говоря, нас с Ильей Николаевичем смущает использование сырого белка, поэтому на эту глазурь мы решились только тогда, когда папа привез домашних деревенских яиц. Если вас это тоже смущает, то у нас есть *рецепт сахарной глазури без яиц*. Данная **глазурь на белках** хороша всем: она красиво выглядит (без добавления красителей получается белоснежный цвет), прекрасно ведет себя при нанесении на пряники и печенье и быстро сохнет. А еще эта глазурь красива и без красителей, она делает пряники и печенье очень праздничными.

Пропорции я взяла у подруги кондитера Елены Цой, но уменьшила количество ингредиентов в два раза и глазури хватило на 5 противней **имбирного печенья**.

Ингредиенты:

- 1 яичный белок
- 150-200 гр сахарной пудры (лучше иметь в запасе граммов сто пудры)
- 1 ч.л. лимонного сока

В глубокую миску просеять сахарную пудру, влить белок и лимонный сок. Энергично перемешать ложкой, лопаткой или маленьким венчиком (не взбивать). Глазурь станет тягучей и блестящей. Если белок был большим и глазурь растекается, значит, нужно добавить больше сахарной пудры, а если слишком густая, то влить чуть-чуть лимонного сока.



Выложить глазурь в кондитерский мешок или пакет, при желании можно использовать насадку с узким отверстием 1-2 мм для красивой и тонкой линии. Но если вам ее не найти, то просто срежьте маленький кончик у пакета или мешка.

У меня все спрашивают, как я рисую глазурью на пряниках, поэтому сняла для вас маленькое видео.

Украсить получившейся глазурью печенье или пряники, дать глазури подсохнуть минут 30. В контейнере или пакете имбирное печенье с глазурью может хранится пару недель точно, дольше просто не держалось, все съедали.



Приятного аппетита!

Комментарии: 5

 **Анастасия** # 10:27 25.01.2015

Сделала глазурь по Вашему рецепту, получилось замечательно. Есть одby вопрос, ее хранить можно?

>  **Анна Нечаева** # 11:28 25.01.2015
>
> Она быстро засыхает, лучше использовать сразу.

 **софья** # 16:36 20.03.2015

сделала капкейки с глазурью . получилось очень вкусно , спасибо за рецепт.

 **Диана** # 08:27 28.12.2016

А если глазурь слишком густая, то можно добавить немного воды???

>  **Анна Нечаева** # 13:04 28.12.2016
>
> По идее можно, но все же лучше разбавлять глазурь лимонным соком