

## Glassa reale *(Dolci)*

### Preparazione

La quantità di zucchero a velo riportata negli ingredienti è puramente indicativa, infatti essa dipende dal volume dell'albume impiegato e va modificata di conseguenza. Mettete 170 g di zucchero e l'albume in una ciotola, profumate col succo di limone, quindi lavorate gli ingredienti con una frusta o con lo sbattitore elettrico; aggiungerete il resto dello zucchero quando il composto sarà liscio e morbido. Continuate a lavorare fino a quando la glassa avrà raggiunto una consistenza ottimale, ossia quando saranno evidenti i cerchi lasciati dalle fruste sulla sua superficie. Arrivati a questo stadio coprite subito la ciotola contenente la glassa con un canovaccio umido, per evitare che la superficie si asciughi.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Uova** 1 unità (albume)

**Zucchero a velo** 200 grammi

**Limone** (2 Cucchiaini Succo Di Limone)