

Glazura za medenjake



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanceta
- 500 g šećera u prahu
- 1 kašičica soka od limuna
- po potrebi boje za kolace

Priprema

Sipati u posudu belanca sobne temperature dodati šećer u prahu i sok od limuna. Mutiti mikserom najmanjom brzinom 10 minuta. Zatim glazuru podeliti na više delova tj koliko boja vam treba obojiti sa kolacarskim bojama sipati u kesice. Ukoliko je glazura pregusta razrediti je dodajući po mrvicu vode, doslovno kap po kap.

Za ivice i crtanje ide gušća glazura, za popunjavanje medenjaka tj prekrivanje istog ide ređa glazura.

Savet