

## Glazură din zahăr pentru modelare și decorare

### Ingrediente

- 1 albuș de ou
- 200- 250 g zahăr pudră
- coloranți alimentari lichizi sau pastă
- zeamă de lămâie (opțional)



### Preparare:

Bateți bine albușul cu zahărul pudră.

Împărțiți în cantități mici și apoi colorați-le. Adăugați în compoziție zahăr pudră sau zeamă de lămâie, după gust.

Sfat: Pentru a preveni întărirea glazurii acoperiți suprafața vasului cu o folie alimentară umedă. Pentru decorare, faceți un cornet din hârtie de copt, apoi înveliți-l cu o pânză umedă pentru a evita uscarea vârfului de cornet.