

GLAÇAGE AU CITRON POUR CAKE

1/2 citron non traité

100 g de sucre glace

1 blanc d'oeuf

2 gouttes d'extrait de vanille liquide

Commencez par prélever le zeste et le jus du demi citron. Râpez ensuite le zeste.

Munissez-vous d'une casserole dans laquelle vous allez y mettre le sucre glace, l'extrait de vanille liquide, le jus et le zeste râpé du demi citron et le blanc d'œuf. Battez le mélange en neige à feu très doux pendant trois minutes.

Retirez ensuite la casserole du feu et continuez de battre en neige jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse et onctueuse.

Replacez la casserole sur feu doux et laissez chauffer la crème, en continuant de mélanger, pendant 2 minutes. Retirez enfin la casserole du feu, le glaçage au citron est prêt.

Utilisez-le chaud pour napper un gâteau ou des muffins chauds et laissez complètement refroidir à température ambiante . Le glaçage au citron va refroidir et devrait se figer et durcir