Le Glaçage Royal

Pour du glaçage royal :

- **250 g de sucre glace**
- **1 blanc d'œuf**
- **2 cuillères à café de jus de citron**
- **du colorant alimentaire (si vous souhaitez une couleur différente du blanc)**

1. Mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Ajouter ensuite le jus de citron afin d'avoir une préparation pas trop épaisse.
3. Incorporer le colorant alimentaire désiré (si vous ne souhaitez pas du blanc).
4. Verser le tout dans une poche à douille : c'est prêt !

   Une fois vos biscuits décorés, pensez à les laisser sécher à l'air libre pendant une heure environ avant de les débarrasser dans une boîte ou dans un sachet.
   Grâce à ce glaçage royal vous pourrez personnaliser vos biscuits sablées (la recette en cliquant ici !) mais également des muffins ou toutes sortes de gâteaux.
   Ainsi vous pourrez animer vos goûters et repas de Halloween, de Pâques, de Noël, d'Anniversaires ou encore d'évènements exceptionnels !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !