

Glaçage au citron



Ingrédients nécessaires

eau chaude : 2cs
citron (demi) : 1
vermicelles de couleur : 5cs
sucre glace : 220g

Préambule

Tes cupcakes sont sortis du four mais que faire pour les décorer ? Pourquoi pas un bon petit glaçage au citron ? Ainsi, tu pourras coller dessus des décorations en sucre ! Bon amusement !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Mélange ton sucre et ton eau chaude.



Etape 2

Ajoute le jus de ton citron. Mets-en assez pour sentir le goût du citron, mais pas trop pour que ton glaçage soit assez épais. S'il est trop liquide, rajoute du sucre glace. S'il est trop épais, rajoute de l'eau ou du jus de citron. Une fois que ton glaçage a atteint la consistance souhaitée, n'ajoute plus rien !



Etape 3

Etale ton glaçage sur tes cupcakes.



Etape 4

Par dessus le glaçage ajoute des petites décorations en sucre avant que le glaçage ne sèche totalement.

