

GLASSA PER DOLCI

Ingredienti:

- 150g. di zucchero a velo,
- mezzo cucchiaino di vaniglia,
- mezzo albume,
- 2 cucchiaini di acqua tiepida.

Montare a neve il bianco d'uovo, unire poco alla volta lo zucchero a velo e la vaniglia mescolando. Aggiungere a poco a poco l'acqua tiepida; mescolare delicatamente per 20 minuti.

Mettere la glassa ottenuta in una tasca di tela da pasticciere e decorare secondo la vostra fantasia torte e dolci.

Si potrà fare questa glassa al gusto di limone o di arancia, di caffè o di cioccolata. In questi casi si tralascia la vaniglia e si mette, invece dell'acqua, il succo di mezzo limone o di mezza arancia, oppure mezza tazzina di caffè o di cioccolata. E' possibile anche colorare la glassa con colori di pasticceria.