

Svěží citronová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 100 g
- horká voda 1 lžíce
- citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu s citronovou šťávou nalijeme do misky a postupně přisypáváme a zašleháváme cukr. Před přimícháním cukr prosejeme. Šleháme metličkou, až poleva získá hladkou hustší konzistenci.

Citronovou polevu můžeme mazat na vychladlý moučník a necháme ztuhnout. Podle potřeby můžeme přidat cukr nebo citron, záleží samozřejmě na konzistenci polevy.

Na klasický plech moučníku je většinou třeba dávku minimálně ztrojnásobit. Citronová poleva se hodí na perníky, cuketové moučníky, apod.