

Bílá ledová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 180 g
- voda 4 lžíce
- tuk 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Moučkový cukr prosejeme do misky.

Tuk nebo máslo necháme na mírném ohni rozpustit.

Do prosátého cukru za stálého šlehání přiléváme tuk a vroucí vodu. Bílou polevu třeme, dokud není hladká a jemná.

Bílou ledovou polevou ihned zdobíme vybrané cukroví nebo moučníky a necháme ji zaschnout.