Svěží citronová poleva

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

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

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu s citronovou šťávu 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.