

Bílá ledová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Tuk 1 lžička
- Cukr moučka 180 g
- Voda 4 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

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.