

# GLACÊ DE CONFEITEIRO

## INGREDIENTES

2 claras de ovos

2 copos americanos de açúcar de confeiteiro "Glaçucar"

2 colheres de chá de suco de limão

## MODO DE PREPARO

Misture tudo em um recipiente até obter um líquido homogêneo.

Leve ao banho maria mexendo sempre por 10 minutos.

Passa para o recipiente da batedeira e bata em velocidade máxima até obter o ponto desejado.

Se passar do ponto e ficar muito duro, adicione água aos poucos e continue batendo pois a mistura ganha ponto novamente e quantas vezes forem necessárias.

Essências e corantes são opções para tornar o sabor e a aparência mais atraentes.

Esta receita é suficiente para confeitar um bolo pequeno (10 pedaços). Se desejar confeitar bolos maiores, basta ir dobrando as quantidades.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43795-glacê-de-confeiteiro.html>