



## Ghiaccia Reale



Zuccherissimo



Difficoltà bassa



10 minuti

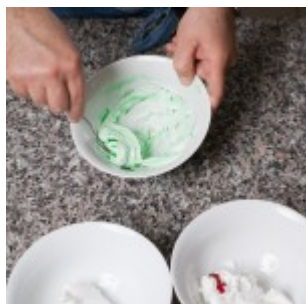
### Ingredienti

- 50 g Albume d'uovo
- 200 g Zuccherissimo (ridotto a polvere)
- 3 o 4 Succo di limone
- Poche gocce Colorante alimentari idrosolubile (di vari colori)

### Procedimento



1. Montate, con l'aiuto di una frusta, l'albume e aggiungete un po' alla volta lo zucchero a velo ed il succo di limone.



2. Raggiunta una consistenza ben ferma, aggiungete il colorante e mescolate.



3. Utilizzate con la sac a poche per ottenere la forma desiderata. Lasciate poi asciugare le forme ottenute per almeno 24 ore.