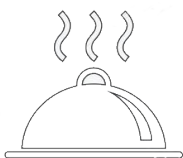


# Глазурь для имбирных пряников



0 ч 10 мин



1 порции



2 ингредиента

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	396 Ккал
Белки:	5.6 грамм
Жиры:	0.0 грамм
Углеводы:	99.8 грамм

# Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Пряники](#), [Глазурь](#)

Ингредиент	Кол-во
Сахарная пудра	100 г
Яичный белок	1 штука

# Инструкция

1. Отделяем белок от желтка.
2. Помещаем белок в миску, начинаем взбивать, потихоньку увеличивая скорость миксера. Постепенно добавляем сахарную пудру.
3. Когда весь белок станет белым, глазурь готова.
4. Взять кондитерский мешок (или отрезать кончик у целлофанового пакета), поместить туда глазурь и украшать пряники.
5. Глазурь застынет примерно через полчаса. Она получается красивая, гладкая как стекло.