**Glaçage coloré pour biscuits**

recettes

Difficulté : 

8 personne(s)

10 min



**Ingrédients**

* - 150 g de sucre glace
* - 1 blanc d'oeuf

**Ustensiles**

Poche à douille

**Réalisation**

- Mélanger le sucre avec le blanc d'œuf.
- Ajouter du colorant alimentaires.
- Décorer ses biscuits avec une poche à douille.

[**Retrouvez en images la recette d'Alexandra en cliquant ici !**](http://www.m6.fr/emission-100_mag/news-100_mag/405396-glacage_le_petit_plus_qui_va_sublimer_tous_vos_desserts.html)

**Astuce**

il faut s'assurer que le glaçage est bien crèmeux.
Pour un glaçage blanc, ajouter quelques gouttes de citron. Elles blanchiront le glaçage.