# [Glaçage pour gâteau citron/amande](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322700/1206239512/glacage_pour_gateau_citron_amande.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Imprimer](javascript:openWindow('/cgi/recette/imprimer.php?f_id_recette=322700&f_cle_recette=1206239512');) |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=322700) |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=322700) |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=322700&f_type=a) | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Glaçage pour gâteau citron/amande](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322700/1206239512/glacage_pour_gateau_citron_amande.shtml)[Agrandir la photo](javascript:openWindow('/cgi/recette/image.php?f_id_recette=322700&f_cle_recette=1206239512');)  Recette proposée par [Elodie Didou](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/5000503/1398550015/1/elodie_didou.shtml)  picto_citationVoici un délicieux petit glaçage avec un bon goût de citron et d'amande, très bon pour glacer vos gâteaux ! "  [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/5000503/1398550015/1/elodie_didou.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 5 mn  **Cuisson :** 1 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 6 mn |   **Pour 4 personnes :**   150 g de sucre glace   3 cl de jus de citron   quelques gouttes d'arôme d'amande amère   un petit peu de poudre d'amande (facultatif) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Mélangez le tout pendant une minute et [glacer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/72/glacer.shtml) en votre gâteau déja cuit à l'aide d'un pinceau et remettez au four 1 minute pour que le glaçage prenne. | |
|  |
|  |