



ИНСТРУКЦИЯ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ



(2 ЯИЧНЫХ БЕЛКА)

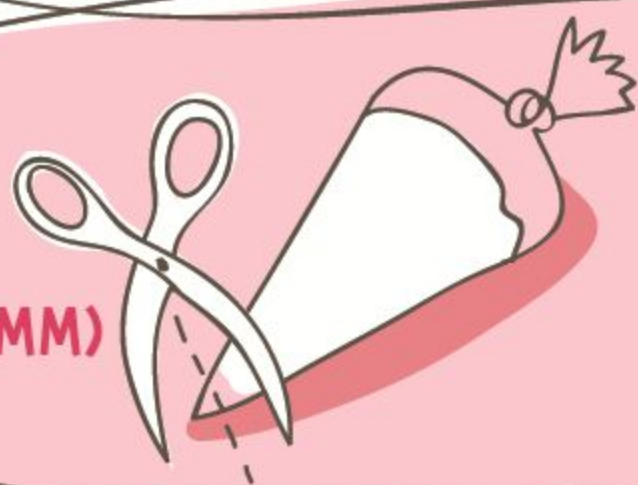
ВАМ ПОНАДОБИТСЯ!



(2/3 ПАЧКИ)

ВЗБИТЬ

ВЗБИТЬ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ В ТУГУЮ ПЕНУ, И ПОСТЕПЕННО ДОБАВИТЬ САХАРНУЮ ПУДРУ, ХОРОШО РАЗМЕШИВАЯ.
(ЕСЛИ ГЛАЗУРЬ ПОЛУЧИЛАСЬ ЖИДКОВОЙ - ДОБАВЬТЕ САХАРНОЙ ПУДРЫ)



(СРЕЗ 2 ММ)

ГОТОВУЮ ГЛАЗУРЬ ПЕРЕЛИВАЕМ В КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК, ЗАВЯЗЫВАЕМ И ДЕЛАЕМ СРЕЗ НОЖНИЦАМИ.



ТЕПЕРЬ ВЫ МОЖЕТЕ РИСОВАТЬ ИЛИ ЗАЛИВАТЬ ПРЯНИКИ



КОНДИТЕРСКУЮ ПОСЫПКУ МОЖНО ПОСЫПАТЬ НА ГЛАЗУРЬ ПОКА ОНА ЕЩЕ НЕ ВЫСОХЛА.

СМОТРИТЕ ПОДРОБНОЕ ВИДЕО
МАСТЕР КЛАСС НА НАШЕМ САЙТЕ
WWW.ПРЯНИЧНЫЙДОМИК.РФ

