

Glaçage des biscuits

- 1** Mélanger 1 blanc d'œuf, 1 1/2 tasse de sucre en poudre et 1 cuillère à thé de jus de citron au mélangeur. Si le mélange est trop sec, ajouter quelques gouttes de jus de citron, mais attention, si c'est trop liquide, le glaçage s'affaissera sur les biscuits.
- 2** Mettre le glaçage dans une poche à pâtisserie. Sinon, prendre un sac à sandwichs dans lequel il faudra faire un petit trou (dans un des coins).

