

# GLASSA

## **A: INGREDIENTI:**

- n. 1 Albume
- n. 4 Cucchiaini colmi di zucchero a velo
- - Qualche goccia di limone

## **PROCEDIMENTO:**

Montare a neve un albume con lo zucchero a velo per 10 minuti, aggiungere qualche goccia di limone. Spennellare sui biscotti già pronti, passare in forno caldo, ma spento fino a che la glassa non sia asciugata.

## **B: INGREDIENTI:**

- gr. 250 di zucchero
- gr. 50 d'acqua
- --- succo di mezzo limone

## **PROCEDIMENTO:**

Far riscaldare per circa 5 minuti l'acqua con lo zucchero e il limone, versare lo sciroppo in una ciotola e lasciarlo raffreddare completamente. Di seguito lasciar cadere a filo nel frullatore lo sciroppo preparato. Versare sui biscotti e lasciare seccare.