

Citronglasur	
Ingredienser	Fremgangsmåde
ca. 150 flormelis 1 citron - revet skal og saft evt. et par dråber vand - gem skallen til at pynte glassuren med.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rør flormelis og citron sammen evt. i en kasserolle, hvis du ønsker at lune glassuren. Den rette konsistens er, når du tager en skefuld, og glassuren falder af med et "blup" og først herefter løber let - (svært at forklare) 4. Det er lettest at glasere cupcakes, hvis du fylder glassuren i en engangsprøjtepose.
Redskaber	

Birte Kjærs Opskrifter