

Glasur	
Ingredienser	Fremgangsmåde
250 g flormelis 1 past. æggehvide koldt vand (eller citronsaft eller lign.) evt. frugtfarve	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Sigt flormelis i en skål 4. Tilsæt æggehvide og koldt vand lidt efter lidt til passende konsistens under omrøring 5. Rør nogle få dråber frugtfarve i 6. Kommes på kagerne gerne med sprøjtepose 7. Hvis du vil have noget pynt på, skal det gøres inden glasuren tørrer
Redskaber	

Birte Kjærs Opskrifter