

Глазурь со вкусом глинтвейна

— Мин.

Способ приготовления

1. Просейте сахарную пудру через мелкое сито.
2. Растворите приправу для глинтвейна Kotányi в соке, а затем добавьте сахарную пудру и размешайте до однородного состояния.
3. Если консистенция глазури вас не устраивает, при необходимости добавьте еще немного сахарной пудры или сока.
4. Для украшения печенья глазурью можно использовать ложку.

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

150 г	Сахарная пудра
20 г	Красный сок (например, вишневый или виноградный)
1 уп.	Приправа для глинтвейна моментальная