



Biscuiti glazurati cu royal icing

Dragile mele, de mult timp tot incerc sa prepar o reteta de biscuiti glazurati! Acum ca deja incepem sa intram in atmosfera Craciunului, am zis ca ar fi si mai dragalasi daca i-as glazura cu royal icing! Aceasta reteta de royal icing este preluata de pe situl JoyofBaking.

Pot sa spun ca ma declar multumita !

Va invit sa o incercati si sa va amuzati la decorat alaturi de copii!

Ingrediente

- 300 grame faina
- 150 grame unt 80-82% grasime ([untul Meggle](#) este super bun)
- 130 grame zahar pudra (va propun sa folositi [acest zahar pudra](#))
- 3 galbenusuri
- 1 lingurita extract de vanilie



Preparare

Intr-un vas, amestecam faina, zaharul pudra si untul rece



taiat cubulete.

Amestecam putin cat



sa se omogenizeze.

Transferam amestecul pe masa de lucru si facem o adancitura in



mijloc.

Punem galbenusurile in mijloc si amestecam usor cu o furculita. Incepem sa incorporam in galbenusuri amestecul de faina pana cand se formeaza un



aluat.



Framantam pana se omogenizeaza

bine. Atentie, fiind un aluat fraged, este mai sfaramicios !



Punem aluatul in folie de plastic



si lasam la frigifer o ora.

Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius, tapetam 2 tavi cu hartie de copt si intindem o bucata din aluat la o grosime de



7-8 mm.

Decupam aluatul cu diverse forme si coacem pentru aproximativ 13-14 minute.





Daca doriti sa dacetii biscuiti cu cacao, adaugati 30 grame de cacao.

Lasam biscuitii sa se raceasca apoi ii putem glazura.





Pofta buna!



Glazura Royal Icing

Sursa: [Royal Icing Recipe & Video – Joyofbaking.com](https://www.joyofbaking.com/royal-icing-recipe/) *Video Recipe*

Ingrediente

- 60 grame albus
- 2 lingurite zeama de lamaie
- 330 grame zahar pudra

Preparare

Albusurile se bat usor cu zeama de lamaie pana formeaza putina spuma deasupra. Incepem sa adaugam zaharul pudra treptat. Pentru a vedea exact consistenta icing-ului voi atasa filmul cu sursa retetei.

Impartim compozitia in mai multe castronele, in functie de cate culori dorim sa facem. Punem amestecurile in posuri cu varf foarte subtire si decoram fiecare biscuite. Lasam glazura sa se intareasca (aproximativ 12 ore) .



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu

este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!