



Poleva s citronovou příchutí



Směs určená na přípravu světlé citronové polevy, která je vhodná pro zdobení různých druhů moučníků, jako je například perník, muffiny nebo klasická bábovka. Bohatě vystačí na dort o průměru 26 cm.

Složení suché směsi: cukr, pšeničný škrob, kyselina citronová, přírodní citronové aroma 0,18%

Návod k přípravě: Obsah sáčku vsypte do mísy a přidejte 25-30 ml studené vody nebo mléka (vodu nebo mléko přimíchejte postupně až do požadované konzistence / tekutosti polevy). Dobře rozmíchejte na hladkou hmotu. Takto připravenou polevu ihned rozetřete na moučník a nechte ztuhnout. Polevu nanášejte přímo na moučník, nikoliv na džem nebo náplň (poleva by neztuhla).

Obsah jednoho balení Polevy s citrónovou příchuťí vystačí na dort o průměru 26 cm.