

Glazura morelowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dodatek do ciast.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag cukru -
- 1/4 szklanki wody -
- 2 łyżki soku z cytryny -
- 1 szklanka konfitury morelowej -

Etapy przyrządzania:

1. Miksuje konfiturę lub przecieram przez sito. Wodę z cukrem i sokiem z cytryny zagotowuje. Gotuje tak długo aż syrop stanie się klarowny. Do gotującego się syropu dodaje konfiturę i gotuje ok. 10 minut. Polewa powinna być przejrzysta i gładka.

