Bílková poleva (na perníčky)

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

1 ks	vaječný bílek
170 g	moučkový cukr
1 lžička	solamyl
1 lžíce	citronová šťáva



Postup přípravy

Do misky si dáme bílek a prosátý moučkový cukr. Přidáme solamyl a citronovou šťávu. Ručním mixérem se šlehacími metlami vyšleháme z těchto ingrediencí v misce hladkou hmotu. Vzniklou polevou naplníme cukrářský sáček a zdobíme upečené perníčky. Postupujeme přitom poměrně rychle, protože bílková poleva nám jinak začne tuhnout.