# [Glaçage pour gâteau citron/amande](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322700/1206239512/glacage_pour_gateau_citron_amande.shtml)

# http://1.bp.blogspot.com/-KtKqxDRe0oM/UV_tXzrFpQI/AAAAAAAAXtQ/B0jDMuk278c/s1600/IMG_7396.JPG

|  |
| --- |
|  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 5 mn  **Cuisson :** 1 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 4 personnes :**   150 g de sucre glace   3 cl de jus de citron   quelques gouttes d'arôme d'amande amère   un petit peu de poudre d'amande (facultatif) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Mélangez le tout pendant une minute et [glacer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/72/glacer.shtml) en votre gâteau déja cuit à l'aide d'un pinceau et remettez au four 1 minute pour que le glaçage prenne. | |
|  |
|  |